1972 ISTITUTO SUPERIORE REGIONALE ETNOGRAFICO 2002
30 ANNI

CIBO
[FOOD]

XI INTERNATIONAL FESTIVAL OF ETHNOGRAPHIC FILMS

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ISTITUTO SUPERIORE REGIONALE ETNOGRAFICO

CATALOGO

XI Rassegna Internazionale di Documentari Etnografici

NUORO 2-7 dicembre 2002

Regione Autonoma della Sardegna
Istituto Superiore
Regionale Etnografico

XI Rassegna Internazionale
di Film Etnografici

XI International Festival
of Ethnographic Films

CIBO/FOOD

CATALOGO/CATALOGUE

a cura di/edited by
Paolo Piquereddu

NUORO
2-7 Dicembre 2002

AUDITORIUM DELL' ISRE
Via A. Mereu, 56

© Copyright 2002
ISRE, via Papandrea, 6
08100 Nuoro

Progetto grafico e impaginazione
Aurelio Candido & Partners

Art
Aurelio Candido

Coordinamento editoriale
Ilisso Edizioni

Stampa
Grafiche Editoriali Solinas

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ISTITUTO SUPERIORE REGIONALE ETNOGRAFICO

(Legge Regionale n. 26 del 5 Luglio 1972)

PRESIDENTE

Giuseppe Chines

CONSIGLIERI D'AMMINISTRAZIONE

Michele A. Ciusa
Mario Demuru Zidda

COMPONENTI DEL COMITATO SCIENTIFICO

Mario Atzori
Angelo Castellaccio
Giovanni Lilliu

DIRETTORE GENERALE

Paolo Piquereddu

COMITATO D'ONORE
HONOUR COMMITTEE

Mauro Pili
Presidente della Regione Autonoma della Sardegna
Efisio Serrenti
Presidente del Consiglio Regionale della Sardegna
Mario Demuru Zidda
Sindaco di Nuoro
Beniamino Scarpa
Assessore Regionale della Pubblica Istruzione e Beni Culturali
Pietro Meloni
Vescovo di Nuoro
Giuseppe Oneri
Prefetto di Nuoro
Francesco Licheri
Presidente della Provincia di Nuoro
Pasquale Mistretta
Rettore dell'Università di Cagliari
Alessandro Maida
Rettore dell'Università di Sassari
Giovanni Lilliu
Accademico dei Lincei
Jean Rouch
Comité du Film Ethnographique
Alberto Mario Cirese
Professore emerito, Università di Roma "La Sapienza"

COMITATO DI SELEZIONE
SELECTION COMMITTEE

Melissa Llewellyn-Davies
Ethnographic film-maker, London
David MacDougall
Centre for Cross-Cultural Research, Australian National University, Canberra
Marc Henri Piault
Centre National de Recherche Scientifique, Paris
Paolo Piquereddu
Direttore Generale dell'ISRE

GIURIA
JURY

PRESIDENTE

Giuseppe Chines
Presidente dell'ISRE

COMPONENTI

Jean Paul Colleyn
New York University
Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris
Paul Henley
Director Granada Centre for Visual Anthropology
University of Manchester
Antonio Marazzi
Università di Padova
Augusto Sainati
Università di Napoli
Daniele Segre
Regista, Scuola Nazionale di Cinema, Roma

PREMI
PRIZES

A. Premio per il miglior film
Prize for the Best Film
10.350 Euro

B. Premio per il film più innovativo
Prize for Innovative Film
6.200 Euro

C. Premio per il miglior film prodotto e ambientato in paesi del mediterraneo
Prize for the Best Film produced and set in Mediterranean Countries
6.200 Euro

D. Premio per il miglior film di autore sardo
Prize for the Best Film by a Sardinian director
6.200 Euro

DIREZIONE GENERALE
OVERALL DIRECTION

Paolo Piquereddu

ORGANIZZAZIONE
ORGANIZATION

Responsabile tecnico/Technical Management
Antonio Deias
Responsabile aspetti amministrativi/ Administrative Management
Mauro Monni
Movimento film/Films Handling
Rosanna Cicalò, Ignazio Figus
Viaggi e ospitalità/Travel and Hospitality
Franca Rosa Contu
Proiezioni/Projection
Ignazio Figus, Virgilio Piras
Traduzione dei testi/Translation of the texts
Dal francese: **Antonio Deias**
Dall'inglese: **Paolo Piquereddu, Monica Maricosu**
Dall'italiano: **Donald Sinden**

Traduzioni in simultanea/Simultaneous Translation
Kassiopea Group s.r.l., Cagliari

Ringraziamenti a/With Special Thanks To

CNRS Audiovisuel, Paris;
Scuola Nazionale di Cinema – Cineteca Nazionale, Roma;
Comité du film etnographique, Paris;
Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari, Roma

La Rassegna ha usufruito dell'amichevole consulenza di/ The Festival benefited from the friendly advice of

Françoise Foucault, Luc Moullet

PREFAZIONE

Giuseppe Chines
Presidente dell'ISRE

Rispettando l'appuntamento dato nell'ottobre del 2000 ci ritroviamo qui a Nuoro per dare inizio alla rassegna di cinema etnografico, che ormai da tempo vede l'Istituto Superiore Regionale Etnografico sicuro e riconosciuto protagonista in campo internazionale in questo genere cinematografico.
Quest'anno, peraltro, la rassegna coincide con la ricorrenza del trentennale dell'Istituto ed è uno dei diversi importanti eventi culturali promossi dall'ISRE per celebrare questo evento, che ricade in un momento di crescita dell'Ente.
Sempre nell'ambito del cinema etnografico, dal 13 al 16 febbraio di quest'anno l'Istituto ha organizzato, unitamente all'Ambasciata Italiana di Tunisia e all'Istituto Nazionale del Patrimonio tunisino (INP), "Le giornate del cinema etnografico a Tunisi".
La manifestazione, che ha presentato un'antologia dei film programmati nelle diverse edizioni della rassegna di Nuoro assieme a una selezione di lavori di cineasti tunisini, ha posto le basi per una collaborazione organica tra l'ISRE e il Ministero della Cultura della Tunisia per la diffusione dell'antropologia visuale nel Magreb.
Ancora nel quadro della collaborazione mediterranea, e in piena coerenza col dettato dello Statuto dell'Ente, che prevede la realizzazione di attività che vedono la Sardegna confrontarsi in campo culturale e specificatamente etnografico con gli altri paesi che si affacciano sul Mediterraneo, l'Istituto Etnografico, nel corso dell'anno, ha partecipato alla costituzione di un organismo scientifico per la realizzazione del progetto euro mediterraneo "Artisanats des Femmes de la Méditerranée" che vede il coinvolgimento di una decina di Paesi del Mediterraneo.
Ma tornando alla rassegna, il tema di quest'anno, scaturito come tradizione vuole alla fine della passata edizione, è di particolare fascino ed interesse. Il cibo è stato da sempre il segno visibile di un modo di vivere e di pensare; ad ogni circostanza della vita si è sempre accompagnato un particolare tipo di alimento.
E direi da sempre cinema e cibo hanno costituito un binomio vincente, pensiamo per esempio a film come *La grande abbuffata* o il *Pranzo di Babette* o al recentissimo successo dell'apoteosi dell'arte della pasticceria in *Chocolat*.
E ancora, come non ricordare le celebri battute sui maccheroni di Alberto Sordi in *Un americano a Roma* o il soprannome di Harrison Ford in *Blade Runner* chiamato "Sushi" per la sua freddezza e la passione per la cucina orientale?
Ma non voglio inoltrarmi in un territorio che non è il mio e lascio questi argomenti agli illustri ospiti che parteciperanno alla rassegna.
Anche in questa edizione l'Istituto attribuirà una serie di premi (miglior film, film più innovativo, miglior film prodotto e ambientato in Paesi del Mediterraneo, miglior film di autore sardo) che testimoniano, insieme alle risorse umane coinvolte nell'ideazione e realizzazione dell'iniziativa, la convinzione e l'impegno dell'Ente a favore della promozione dell'antropologia visuale in Italia e all'estero.
Infine, desidero esprimere il mio più vivo ringraziamento a tutto il personale dell'Istituto Etnografico che ancora una volta, a testimonianza dell'amore che nutre per questo sentitissimo evento, ha profuso il massimo dell'impegno per superare e risolvere i non facili problemi tecnici e organizzativi della manifestazione.

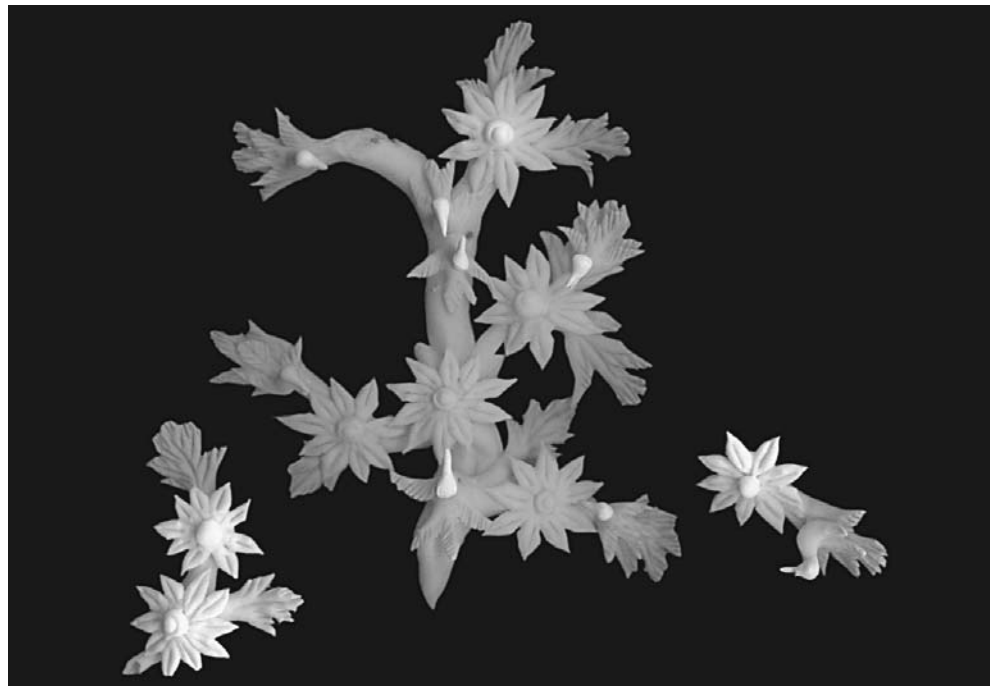
PREFACE

Giuseppe Chines
Presidente dell'ISRE

Respecting the appointment given in October 2000 we find ourselves here in Nuoro ready to begin the Ethnographic Film Festival, that for some time now guarantees the Istituto Superiore Regionale Etnografico a sure and recognised place in the field of international events of this genre of cinema.
This year the event also coincides with the Istituto thirtieth anniversary and the festival is one of the important occasions promoted by the Istituto to celebrate this event, that falls during a time of growth for this regional institution.
Still in the field of ethnographic cinema, from 13 to 16 February of this year the Istituto, in collaboration with the Italian Embassy in Tunisia and the National Institute for Tunisian Patrimony (INP), organised "The Days of Tunisian Ethnographic Cinema".
The manifestation presented an anthology of films from the programmes of various editions of festivals held in Nuoro together with a selection of the works of Tunisian directors, establishing a basis for an organic collaboration between the ISRE and the Tunisian Ministry of Culture for the diffusion of visual anthropology in the Magreb.
Still on the theme of collaboration in the Mediterranean and in full agreement with this regional institute governing covenant, that sees the realisation of activities that place Sardinia in condition to compare itself in cultural fields, especially ethnographic ones, with other countries that border the Mediterranean, the Istituto Etnografico in the course of the year has participated in the constitution of an academic organism for the realisation of the Euro/Mediterranean project "Artisanats des Femmes de la Mèditerranée", in which ten or more Mediterranean countries are due to participate.
But going back to the Festival, the theme this year, decided as tradition dictates at the end of the last edition, is of particular fascination and interest. Food has always been the visible sign of a way of living and thinking and a particular type of aliment always accompanies every circumstance in life.
And I would say that food and cinema have always constituted a winning dual concept, as proved by films like La grande Abbuffata *or* Babette's Feast *or the very recent success of the apotheosis of the art of confectionery in* Chocolat.
And still, how could one forget the famous jokes of Alberto Sordi about maccheroni in Un americano a Roma *or Harrison Ford's nickname in* Blade Runner*, "Sushi" because of his icy temperament and his passion for oriental food?*
But I do not want to intrude into territory that is not mine and I will leave these arguments to the illustrious guests who will be present at the Festival.
Also in this edition the Istituto will award a series of prizes (Best Film, Most original Film, Best Film set and produced in a Mediterranean setting, Best Film by a Sardinian Director) that testify, together with the human resources involved in thinking and realisation of the initiative, the work ISRE devotes to the promotion of visual anthropology in Italy and abroad.
Finally I wish to heartily thank all the personnel of the Istituto Etnografico who once more, testimony to the love they have for this event, have put in the maximum effort to overcome the not inconsiderable technical and organisational problems of the manifestation.

BREVE MEMORIA DI CIBI TRA MOLISE E SARDEGNA

Alberto Mario Cirese
Professore emerito, Università di Roma "La Sapienza"



Ricordo – cos'altro mai si fa, cogli anni, se non questo? – ricordo che il mio primo incontro col cibo come tema fu in Molise, metà anni Cinquanta, quando mi dedicai a scrivere una parte della storia di quella terra. La memoria in verità andrebbe assai più indietro se si volgesse al cibo come cibo, mangiato, cioè, e non solo parlato o pensato: le grandi fette di pane della mia Marsica nativa, di acqua e di farina e di patate, e quelle gialle di uova a Pasqua, e dolci, sulle pendici del Monte Salviano, verso la Madonna di Pietraquaria; o anche, negli stessi anni d'infanzia, le grandi tazze estive di latte di capra; in Molise, e la *pizza de rantìnie*, la focaccia di farina di granturco cotta sotto la cenere nel camino di nonna Rosina a Castropignano. Sotto la cenere, proprio come la focaccia detta appunto *cinerìcia* di cui più tardi lessi nelle pagine del grande illuminista settecentesco molisano Giuseppe Maria Galanti: vi si diceva che quel cibo che mi era familiare dall'infanzia era dei poveri ed era nato per sfuggire alle tasse feudali sui forni. Vidi pure che quella pizza, con quel suo modo di cottura, torna altre volte negli scritti quasi a emblema della miserrima vita del mondo popolare molisano, assieme però alla menzione delle grandi mangiate in talune feste o in tempo di mietitura; onde nella sua bella inchiesta sulle condizioni economiche del Basso Molise, pubblicata nel 1907, Errico Presutti acutamente assunse come "terribile indice di miseria" "la grande elasticità" dello stomaco dei molisani che, "come quello di tutti i miseri", era capace di resistere così "al digiuno invernale", come "agli abbondanti pasti dell'estate". Questo irrisorio accostamento iniziale al tema del cibo, in chiave "sociale", non ebbe seguito, anche se mi è accaduto di rammentarlo (con qualche commozione) quasi ogni volta che sono tornato ad occuparmi di cose molisane. Ma debbo alla Sardegna un più durevole

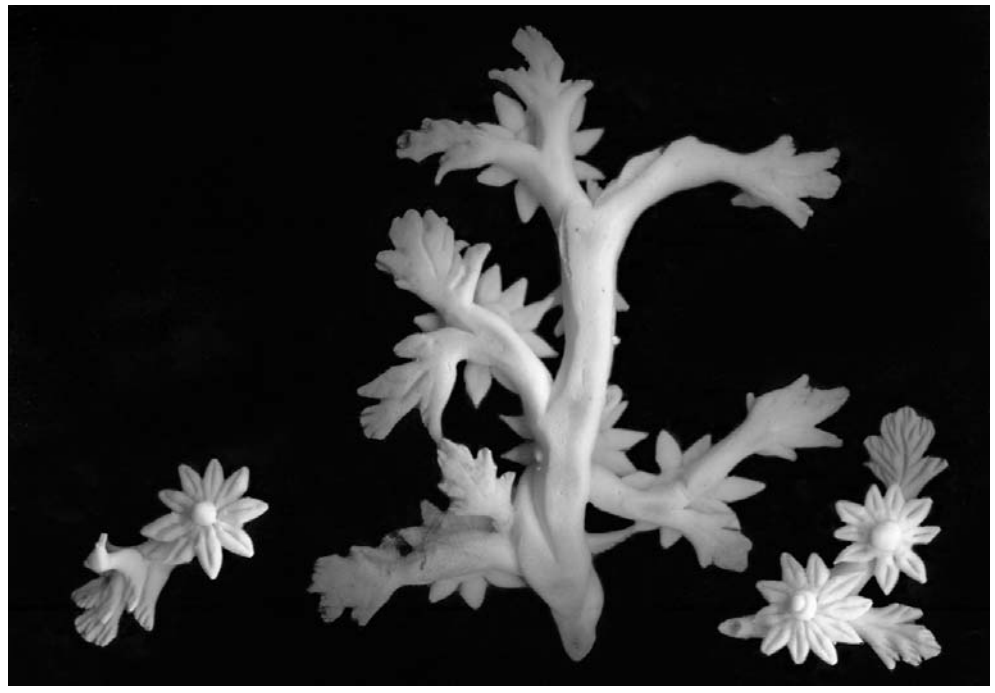
incontro con altri pani. Cominciò nel 1965 con un questionario sui tipi e le denominazioni del pane che con Enrica Delitala distribuimmo agli studenti del corso di Storia delle tradizioni popolari della Facoltà di Lettere di Cagliari. Le domande riguardavano soprattutto il pane in quanto cibo: tipi di farina e di lievito, modi di preparazione e di cottura e simili; ma ce ne erano anche relative alle forme per le quali si chiedevano, se possibile, disegni o fotografie. E furono appunto le fotografie (primissime quelle dei pani di San Sperate procurate da Assunta Schirru) a dare tutt'altro indirizzo alla ricerca: scoprii la bellezza incredibile dei pani modellati di Sardegna. Ne nacque un fecondo lavoro collegiale – decine di donne nelle loro case, e di studenti e studentesse in esercitazioni e tesi – che produsse una splendida raccolta e il volume che Enrica Delitala, Chiarella Rapallo, Giulio Angioni ed io pubblicammo nel 1973. Curata ed accresciuta per molti anni da Enrica Delitala, quella raccolta di pani ora è qui, a Nuoro, nel Museo dell'ISRE cui Enrica ha voluto che fosse donata. Io ne ho portato con me il molto che da quei pani ho imparato: la loro "bivalenza o bifunzionalità o biplanarità", ossia il loro "essere per un verso *alimento o sussistenza* e per l'altro forma *e segno*". Di qui mi venne in gran parte l'associare "oggetti" e "segni", discorrendo di musei; di qui l'idea della "segnicità" che, distinta ma indivisibile, si associa alla "fabrilità"; di qui il tentativo di cogliere il nesso tra "il dire e il fare" nelle opere dell'uomo. Può benissimo darsi che il valore effettivo di questi concetti sia scarso, o addirittura nullo; resta che ove avessero una qualche validità il merito ne andrebbe alle abili mani delle artiste che hanno modellato quei mirabili oggetti che inducono a riflettere su "il pane come cibo e il pane come segno".
Innecessariamente, ahimè, ripeto cose già dette e ridette. È inevitabile, credo, che succeda quando troppo lungo ha la memoria il corso e brevissimo invece o addirittura nullo è quello della speranza. Meglio sarebbe perciò tacere; o se proprio non vi si riesce, è bene costringersi almeno a parlare poco, lasciando spazio agli altri. Ed è ciò che ora faccio, cedendo il passo ad un breve stralcio da due splendide pagine su grano, olio e vino, cuore della storia dei nostri cibi mediterranei:

"Il vino non è come il grano, che quando è ammassato nel suo magazzino è una duna d'oro, e ha solo bisogno di essere difeso dai diabolici punteruoli; e neppure è come l'olio, che quando è uscito dalla notturna mola e poi dai fiscoli pressati, dorme quietamente negli orci antichi quanto il mondo. Il grappolo straziato dai rulli si accumula, col suo succo innocente e col suo graspo in fondo al tino, sale lentamente verso il bordo, e là se ne sta spargendo il suo profumo, che è ancora il profumo di un fiore o di un frutto. Ma c'è, in quella massa iridata, un Dio nascosto, perché non passeranno molte ore, ed ecco un'orlatura violacea apparirà tutto lungo il bordo: allora la massa si solleverà come in un respiro, perderà la sua innocenza, e rivelerà in un sordo gorgoglio il fuoco che la divora".

È l'omaggio che da *Il giorno del giudizio* di Salvatore Satta, nuorese, mi permetto di rendere alle giornate nuoresi sul cibo; e spero non spiacerà se vi aggiungo due immagini sarde: la riproduzione di un pane di San Sperate che gelosamente conservo da quando mi fu generosamente regalato trent'anni fa.

BRIEF MEMORIES OF FOOD BETWEEN MOLISE AND SARDINIA

Alberto Mario Cirese
Professore emerito, Università di Roma "La Sapienza"



I recall – what else can one do, with the passing of the years, if not this? – I remember that my first encounter with food as a theme was in Molise in the mid 1950s, when I dedicated myself to writing a part of the history of that land. My memory of course goes back much further than that if I consider food as food, that is something eaten, not only in terms of thought or of the spoken word: the huge slices of bread of my native Marsica, made of water and flour and potatoes, and the huge egg-yellow ones prepared for Easter, sweet, on the slopes of Mount Salviano, towards the Madonna of Pietraquaria; or again, in the same period of my childhood, the big summer mugs of goat's milk in Molise and the pizza de rantìnie, the focaccia made with maize flour cooked in the ashes of grandma Rosa's fireplace, in Castropignano. Under the ashes, just like the focaccia for this reason named cinerìcia, of which I read about in later years in the pages of the great eighteenth century Molisian enlightenment figure, Giuseppe Maria Galanti: where he tells that food, which I was familiar with as a child, was the food of the poor and was made to escape feudal taxes placed on ovens. Consider also that pizza, with its cooking method, returns more than once to the writings almost as an emblem of the extreme misery in which the common Molisian folk lived in, but together with the mentions of big hearty meals at some festivals, or at honey gathering time. From his well-carried out inquiry into economic conditions in Basso Molise, published in 1907, Errico Presutti accurately assumed as a "terrible indicator of misery" "the great elasticity" of Molisian stomachs that, "like that of all miseries", was thus capable of resisting "the winter fast" and, likewise, "the abundant meals of summer".
This initial limited approach to the theme of food in a "social" sense did not have a sequel, even if I recalled it (with some emotion) almost every

time I dealt again with matters concerning Molise. But to Sardinia I owe a longer lasting encounter with different breads. Beginning in 1965 with a questionnaire on the types and denominations of bread, which I distributed with Enrica Delitala among the students of the History of Popular Traditions course in the Facoltà di Lettere of Cagliari. The question dealt mainly with bread as food: type of flour and yeast used, preparation methods, baking and things along the same lines. There were also questions relative to shape for which were asked, whenever possible, drawings or photographs. It was the photographs (those representing the bread of San Sperate, procured by Assunta Schirru, where the first ever) that above all gave the research its direction: I discovered the incredible beauty of Sardinian bread sculpture. A fruitful collegiate work was born – tens of women in their homes and students doing theses and academic exercises – which produced a splendid harvest and the volume that Enrica Delitala, Chiarella Rapallo, Guilio Angioni and I published in that year. Managed and added to by Enrica Delitala, that collection of breads is now displayed here, in Nuoro, at the ISRE Museum to which Enrica wanted it to be donated. I took with me the many things I learned from those breads: their "bivalency or bifunctionality or biplanarità" or in other terms their "being aliment or subsistence on one hand and form and signs on the other". From here, to a large extent, I got the idea of the association of "objects" and "signs", speaking about museums; from here came the idea of "the sum of constructions" that, distinct but indivisible, one associates with "the sum of creative manual dexterity"; from here followed the attempt to grasp the nexus between "saying and doing" in the works of man. It could well be that the effective values of these concepts is scarce or even zero; there remains however the fact that if they have some validity the merit is due to the able hands of the artists who modelled those admirable objects that lead us to reflect upon "bread as food and bread as a sign".
Unnecessarily, alas, I am repeating things that have been said more than once before. This is inevitable: it happens, I believe, when the length of one's memory is too long while too short or downright non-existent is, instead, the hope for the future. Thus, it would be better for me to keep quiet or, if this is not possible, at least to be brief and so leave space for others. This is what I now intend to do, giving way to a short extract from two splendid pages on grain, oil and wine, elements at the heart of the history of our Mediterranean food.

"Wine is not like grain, that when it is massed in your store is a golden dune, and only needs to be defended from diabolical corn weevils; it's not like oil either, that once it comes out of the nocturnal millstone and then from pressing presses, sleeps quietly in oil-jars as old as the world. The bunch of grapes laid out on the rollers accumulates, with its innocent juices and its grasp deep in the vat, rises slowly towards the rim, and from there it is dispersing its perfume, which is still the perfume of a flower or fruit. But there is in that iridescent mass, a hidden God, because before a few hours pass, there a violet border appears all around the edges: then the mass rises up as if in a breath, it will lose its innocence, and will reveal in deaf bubbling the fire that consumes it".

This is the homage given in Il giorno del giudizio by Salvatore Satta, Nuorese, that I allow myself to offer to the days dedicated to food in Nuoro; and I hope you will not mind if I add two Sardinian images: the production of a piece of bread from San Sperate which I have jealously guarded since it was given to me thirty years ago.

NOURRITURES… ?

Marc Henri Piault
Centre National de Recherche Scientifique, Paris

Indubbiamente, la prima evocazione di film attinenti all'alimentazione, al "cibo", mi condurrebbe ai film di finzione e particolarmente ai festini pantagruelici dei film di cappa e spada che segnarono la mia infanzia. Nonostante i polli fossero visibilmente finti non impedivano al mio affascinato sbalordimento di esultare per questa rappresentazione doppiamente virtuale; nessuno realmente mangiava e non c'era niente di vero da mettere sotto i denti. Imparai così quale forza di convinzione avesse la rappresentazione. La magia funzionava, i tempi di guerra e di penuria alimentare da cui emergevano questi bagordi di cucine storiche erano vendicati: l'abbuffata era senza limiti e soprattutto rappresentava una sorta di culto effervescente alla gioia di vivere, era evidentemente un parossismo meraviglioso di libertà. Quanti bicchieri di stagno Jean Marais – indimenticabile Capitan Fracassa – si è gettato dietro, in quante cosce di tacchino di cartone ha affondato i denti, quanti Errol Flynn, Gérard Philippe o Jean-Paul Belmondo hanno conficcato coltelli o sciabole d'arrembaggio in cataste di frutta di proporzioni incredibili, con i colori dell'esotismo e del desiderio e come hanno fatto quegli eroi d'allora, divisi fra generosi décolletés di nobildonne, appena velati da merletti e cervi finti posti ad arrostire interi su fiamme elettriche d'immensi caminetti di stucco…
Ma subito mi vengono in mente immagini più rigorose, più realistiche e rivedo l'attento humour dei gesti di un pranzo messo in scena e filmato da Luc de Heusch, la decostruzione abile, precisa e di denuncia di un film di Luc Moullet che racconta lo sfruttamento del Terzo Mondo seguendo la via delle banane e il percorso delle produzioni agricole destinate ad essere gli alimenti prelibati dei nostri pasti, ridiventati costantemente abbondantissimi. Mi ricorderò sempre le terrificanti porcherie di Fellini, i movimenti della camera fra i corpi e le atmosfere di Satyricon e anche le piantagioni di the di Ceylon e l'orrore della schiavitù coloniale. Non ho mai dimenticato i battaglioni di trattori che avanzavano come una parata nell'ovest americano ma anche nelle pianure dell'Ucraina: la contrapposizione dei regimi politici non riusciva a differenziare veramente le tecniche di industrializzazione agricola che si affermavano nel mondo. Ben presto sarebbero sopraggiunte le batterie di imbottigliamento, la mungitura elettrica, lo stoccaggio, in una catena alimentare standardizzata, compattata, vitaminizzata, deodorizzata… igienizzata! Ma non tutto procede per un'unica via e la normalizzazione, se non la globalizzazione, ancora non è riuscita a ridurre l'atto di nutrirsi a un semplice sostentamento di macchine umane. Resistono ancora gli artigiani del gusto, gli eroi dei piaceri della tavola, quelli per i quali non tutto può compiersi senza errore e che custodiscono, talvolta senza che lo sappiano, la tradizione del celebre cuoco Vatel il quale, parecchi anni fa, si era auto infilzato perché il cibo per il banchetto era in ritardo.
Le immagini non trasmettono certo tutto, e perciò i profumi, gli odori, il gusto non possono essere presenti nella rappresentazione cinematografica. Ciò in effetti non è che una sollecitazione supplementare al piacere e all'intelligenza di ciò che è il cibo: una ricerca, una

domanda, una promessa di dialogo e di conversazione, un argomentare senza pace per riprendere lo sbalorditivo senso del mondo che ha avuto bisogno di creare la lumaca, l'ostrica o il burro fuso, di apprezzare i crostacei, i lamponi o l'ananas, di seguire il salmone, di accompagnare l'uva fino alle cantine dei nostri vignaioli, di selezionare l'incomparabile sapore del porcino, di raffinare il parmigiano, il gorgonzola, il roquefort o il camembert, di immaginare la pizza o la salsa all'aglio…
Ma oltre questa celebrazione necessaria e il semplice stupore di fronte a questi tesori nati dalla necessità e destinati a trasformarla in arte di vivere, in appropriazione e costruzione di ciò che sono le civilizzazioni, le culture, c'è un percorso indispensabile e una domanda precisa di ciò che, qui o altrove, è o non è la "nourriture". Non sono certo di come bisogna tradurre in francese il termine inglese "food". Quale sarà il termine equivalente in italiano? Indubbiamente non è casuale e rinvia a delle scelte fatte da ciascuna società di ciò che è commestibile oppure non lo è. È così che per esempio in Africa, nel paese Hawsa, e più esattamente presso i Mawri del Niger, mi è stato spiegato che la carne non può essere considerata alimentazione. Ciò non vuol dire che non sia mangiabile, ma al contrario significa che è una derrata rara, di lusso e riservata a determinate circostanze: deve essere distinta dall'alimentazione quotidiana necessaria, essenzialmente di miglio e sorgo. La carne in nessun modo può essere accomunata al "consumabile".
Parimenti si conoscono i divieti relativi non soltanto a questo e a quel prodotto ma ancora, nell'ambito di una cultura, le specificità rituali di piatti e ingredienti o ancora l'impossibilità di mischiare, la destinazione di preparazioni specifiche per particolari circostanze, per particolari momenti o per certe persone. Senza dimenticare per altro, pur non trattandosi di veri e propri divieti, i comportamenti deliberatamente distintivi in riferimento all'alimentazione e alle scelte possibili fra diversi alimenti. Le classi sociali portano con sé delle preferenze, delle abitudini variabili, si hanno vere e proprie mode alimentari e non sarebbe da dimenticare che l'acquisizione, il trasporto e la presentazione di diversi cibi sono luoghi di espressione estremamente complessi e diversificati.
I mercati hanno un'identità, le differenti categorie di prodotti sono esposte e proposte in modalità differenti.
È quasi divenuto banale evocare le trasformazioni, le maturazioni, i deterioramenti, i trapianti, i tormenti e le arti della cucina e dei suoi rinnovamenti e dunque "il crudo e il cotto" e io non mi avventurerò ad oltrepassare questi portali molto ben guardati e presidiati. Non occorre evocare "i cibi terreni" e l'edonismo ad un tempo cauto e però provocatorio – per il suo periodo – di André Gide che non porrei in concorrenza con le nostre "grandi abbuffate"; non posso tuttavia impedirmi di evocare tutti i conquistatori di mondi che regolarmente si affrontano in una specie di desiderio suicida del divino, tutti gli orchi fantasmatici o storici che confondono desiderio e ingestione e impongono al loro ambiente un amore a questo punto divorante che non può che essere che una negazione della differenza e dell'alterità autonoma. Non

mi sognerò neppure griglie amorose accompagnate da tutte le immagini gustative del sesso. Peccato…
Occorre tuttavia che noi sappiamo come si organizza, si formula e si formalizza la relazione che noi intratteniamo con il mondo che ci nutre. Dalla distinzione all'assimilazione, un insieme di procedure è all'opera e dimostra rappresentazioni distinte dell'essere umano nel suo rapporto con il mondo. Sono state individuate delle società che sono nel mondo senza occuparvi un posto privilegiato, considerandosi partners di una sorta di scambio generale dove la responsabilità di ciascuno sarà di restituire o ricostituire in una maniera o nell'altra ciò che è stato sottratto alla natura per la sua sussistenza. Confrontandole con esse non è difficile rendersi conto che le società occidentali, nel loro percorso prometeico, hanno fatto la scelta radicalmente opposta di dominio della natura: oggi il rischio sembra maggiormente evidente, scelta di predatori senza rimorsi le cui conseguenze distruttive rischiano di essere irreversibili. Così ciò che noi consumiamo e come lo consumiamo è una traccia significativa di ciò che noi pensiamo di noi stessi e del nostro ambiente. Vi è senz'altro grande urgenza di confrontarci sempre di più sul nostro modo di essere al mondo, sul nostro modo di consumare nel mondo, sul nostro modo di fruire il mondo. Al riguardo la scrupolosissima attenzione del brahamanesimo per tutto ciò che concerne il cibo è estremamente rivelatrice: sviluppando molto chiaramente l'opposizione puro/impuro, fa conseguire da ciò tutte le questioni relative alle distinzioni gerarchiche che sviluppano e che segnano profondamente il carattere della società indiana. In effetti quella di "cuocere il mondo" è una delle alte funzioni del bramino, che significa operare alla sua maturazione. Il problema si pone sia materialmente sia spiritualmente: in occasione dei pasti intercasta di lutto, è il bramino, nel più alto grado di purezza, che cucina perché allora tutti possono mangiare. Questa cucina per gli esseri umani è l'equivalente concreto del sacrificio che sul piano spirituale conduce il bramino lungo la via di perfezionamento del mondo. Ecco come Charles Malamoud ci rende la citazione del Satapatha-Bramana (SB VI 2, 1,9): "Prajapati considerava: se aggiungo ciò tale e quale al mio essere, sarei una carcassa mortale, non liberata dal male. Andiamo, bisogna cuocere ciò col fuoco. Lo fece cuocere. Ne fece cibo d'immortalità. In verità l'offerta diviene immortalità quando la si cuoce al fuoco. Per ciò si cuociono al fuoco i mattoni. Così li si rende eterni".[1]
Ammirevole, si dirà? Avrei troppa paura di questi desideri di immortalità. Hanno disseminato la terra di costruzioni monumentali, inno ai deliri dei poteri cannibali che hanno inghiottito le folle miserabili e assassinato gli operai che li hanno edificati. Sforziamoci di mantenere il desiderio e il piacere, senza confonderli con le follie consumistiche che divorano ciò che ancora resta del mondo.

Note

1) Charles Malamoud, *Cuocere il mondo. Rito e pensiero nell'India antica*, Milano, Adelfi, 1994.

NOURRITURES… ?

Marc Henri Piault
Centre National de Recherche Scientifique, Paris

Without any doubt, what first springs into my mind with reference to films that could be said to deal with the subject of alimentation, food, are memories from fictional films, especially those that contained pantagruelian feasts, the swashbuckling films that marked my childhood. Notwithstanding the fact that the roast fowls were obviously fake, nothing was taken away from my fascinated amazement of the rejoicing in these doubly virtual representations, nobody really ate anything, there was nothing one could really put one's teeth into. I learnt about the powerful effects of performance through these films. The magic worked in war time, for this period of shortages and rationing these merry making scenes of historical eating habits were a sort of revenge: the stuffing of oneself was without limit and above all representative of a sort of effervescent cult of the joy of living, it was evidently a marvellous paradigm of liberty. How many pewter tankards did Jean Marais – unforgettable in the role of Captain Fracassa – swill down, into how many cardboard turkey legs did he sink his teeth, a number equal to those times Errol Flynn, Gèrard Philippe or Jean-Paul Belmondo stuck their knives or cutlasses into those towering baskets of fruit of unbelievable proportions. These films with their exotic colours, full of desire for living and the way the heroes of the period were portrayed, divided between the generous décolletés of noblewomen, only just hidden under a layer or two of lace and the whole false deer roasting on electric flames in huge plasterboard fireplaces…

Then immediately afterwards my mind recalls images of a much sadder and more realistic nature and I recall the quick fire humour of the gestures of an acted out meal filmed by Luc de Heusch; the able deconstruction, precise and accusing, of a film directed by Luc Moullet that reports on the exploitation of the Third World by following the route bananas take before arriving on our tables; also the story of agricultural produce destined to become the delicious foodstuffs of our mealtimes, that have become ever increasingly rich and abundant. I can always remember Fellini's obscenities, the camera movements among the bodies and the atmosphere of his Satyricon as well as the tea plantations of Ceylon and the horrors of colonial slavery. I have never forgotten the army of combine harvesters that advanced like a wall across the prairies of the western United States or for that matter across the Ukrainian plains: opposing political ideologies could not create any alterations to the processes of agricultural industrialisation which have occurred throughout the world. There quickly followed the mass bottling factories, electric milking parlours, intensive stock rearing, all in a standardised, compact, vitamin added, food chain, made odourless… made hygienic! However not all things go along the one way street of standardisation, globalisation has not yet reduced the act of eating into a simple pastime of the human machine. There still exist connoisseurs of good taste, the heroes of the pleasures of eating, those for whom not everything can be accomplished without variations occurring, who keep alive, often unconsciously, the traditions of the famous chef Vatel who once ran himself through with a knife because the food was late in arriving. Certainly images do not transmit all food's properties, its perfumes, smells and tastes cannot be present in a cinematographic representation. What it does is nothing more than offer a supplementary prompt to the pleasure of and to the intelligence of what food is exactly in itself: it begs a research, makes a promise of dialogue and conversation, a debate without end to rediscover the astonishing sense of a world that needed to create the snail, the oyster or melted butter, to appreciate crustaceans, raspberries or pineapples, to follow the salmon, to accompany the grapes as far as the cellars of our winemakers, to select the incomparable taste of mushrooms, to refine parmesan, gorgonzola, roquefort or camembert, or to imagine a pizza or garlic sauce…

Apart from this necessary celebration and the simple marvel one feels in front of these treasures born of necessity and destined to be transformed into part of the art of living, in the appropriation and construction of what civilisation and cultures are, there is a course that must be followed and a precise question to be asked as to what food is exactly, here or in other places elsewhere, what is or isn't "nourishment". There is certainly no need whatsoever to translate the English term food into French. What would its equivalent term in Italian be? Without a doubt it is not something to be considered casually but must be deferred to the choices made by each individual society as to what is edible and what is inedible. Thus, for example, in the village of Hawsa, more accurately among the Mawri of the Niger, it has been explained to me that meat cannot be considered as alimentation. This does not mean that it is considered to be inedible, but on the contrary signifies that it is a rare foodstuff, a luxury and thus reserved for special occasions: and must be kept apart from and distinct from the necessities of everyday foods, essentially millet and sorghum. In this sense meat cannot be considered as being associated in any way to what is edible.

Equally one is aware of the taboo attached to this or that foodstuff in different cultures as well as specific rituals which accompany certain dishes or ingredients or sometimes the impossibility of certain combinations of culinary elements, specific preparations destined for particular circumstances, at particular times of the year, or for certain people. Not forgetting also, even if what is in question is not really taboo per se, the deliberately distinctive behaviour that exists in reference to alimentation and the possible choices between diverse ingredients. Social class brings with itself certain preferences, variable habits are accompanied by real and proper ways of eating and it is essential not to forget that the acquisition, transport and presentation of different foodstuffs are extremely complex and diversified expressions of place. Markets have their own individual identities, different produce is displayed and put on offer in different styles.

It has become almost banal to nominate the transformations, the maturation, the deterioration, the transfers, the torments that have occurred in the culinary arts and its rebirths, in brief its "upheavals and rediscoveries" and I am not prepared to go further than these well

recognised ends. It is not necessary to go beyond "the fruits of the earth" and the hedonism that was at once cautious and at the same time provocative – in its time – of André Gide which did not put itself in competition with our "stuffing ourselves", all the same all things considered I cannot stop myself from but evoking all the world's conquerors who regularly confront themselves with a sort desire to commit a divine suicide, all the fantastic or historical ogres who mistake desire for swallowing and impose in their situation a love which can only be described as "devouring" that cannot be anything else other than a denial of the differences and self confidence in one's superiority. I do not dream even of grills of love accompanied by the gustative images of the sex. Unfortunately…
In any case we need to know how one organises, formulates and formalises the relationship we entertain with the world that feeds us. From distinction to assimilation, together with procedures are the workings that demonstrate distinct representations of human beings and their relationships with the world. There are some societies which have been identified that, without occupying a privileged place in the world, consider themselves to be in partnership with the land, wherein it is the responsibility of each individual to give something in return in one way or another to nature as part of a general exchange for its offer of subsistence. Comparing this attitude with the practises of the Western World it is not difficult to see that, following the promethean path, Occidental societies have chosen a diametrically opposite approach one which has decided to dominate nature. Today it seems to many this ruthless, predatory approach has brought with it great risks now so glaring and serious such as to lead to irreversible destruction. What we consume and how we consume it is a significant indication of how we think about our environment and ourselves. Without doubt there exists a pressing urgency for us to reflect upon and account for the way we behave towards our world, the way in which we consume and reap its benefits. On this subject it is well worth reflecting on the highly scrupulous attention Brahmanism devotes to everything that concerns food: the outcome of such a reflection is very revealing developing as it does extremely clearly the dichotomy between clean and unclean, that leads on to matters which concern the questions relating to the hierarchical distinctions that profoundly mark the character of Indian society. In fact one of the Brahmin's major tasks is to "cook the world", a phrase that signifies to oversee its maturation. The problem is posed in both spiritual and material terms: during the occasion of inter caste meals at times of bereavement, it is the Brahmin, who is in the highest state of purity, who does the cooking: only in this way is it possible for all to eat. This act of cooking is in human terms the concrete equivalent of the sacrifices the Brahmin must make along the road on his spiritual journey to perfection in the world. Here is how Charles Malamoud interprets the quote from Satapatha-Bramana (SB VI 2,1,9): "Prajapati considered: if I added what is this and that to my being I would become a real carcass, not liberated from evil. Come on, you must cook that with

fire. I'll cook it. I'll make it into the food of immortality. In truth the offering becomes immortality when it is cooked over a fire. For this reason you cook bricks on a fire. In this way they become eternal".[1]
Admirable sentiments, one would say? I personally have too much fear of these desires of immortality. They have been responsible for monumental architectural works over the globe, delirious hymns of cannibalistic power that have eaten up masses of miserable people and led to the assassination of the workers who built them. Lets make an effort to maintain desire and pleasure but at the same time not to confuse them with the mad consumerism that threatens to devour what is left of the rest of the world.

Note

1) Charles Malamoud, *Cuire le monde, rite et pensée dans l'Inde ancienne*, Paris, ed. de la découverte, 1989, p. 35.

I FILM

NOTA

Paolo Piquereddu
Direttore Generale dell'ISRE

I film presentati nelle pagine seguenti sono suddivisi in due categorie: quelli in concorso e quelli di retrospettiva / fuori concorso. Per quanto attiene ai primi si tratta dei 23 lavori che il Comitato di selezione ha scelto su un totale di circa 90 film pervenuti in tempo utile per poter partecipare al concorso.

La composizione del Comitato quest'anno è stata ampiamente rinnovata. Dal 1990 al 2000, infatti, ne avevano fatto parte, insieme a chi scrive, Asen Balikci, Antonio Marazzi e Colette Piault: per sei edizioni questi ben noti antropologi visuali, hanno garantito un lavoro di selezione puntuale, appassionato e imparziale, regolarmente testimoniato dalla qualità dei programmi che di volta in volta sono stati presentati. Per questo guardiamo alle loro persone come amici "a vita" dell'Istituto.

Devo peraltro sottolineare che il nuovo Comitato ha sicuramente tutti i requisiti per continuare questa tradizione di serietà, impegno e competenza nel lavoro di selezione.
Melissa Llewellyn-Davies, antropologa visuale, è famosa per la serie dei film sulle donne Masai, girati al confine tra il Kenia e la Tanzania dal 1974 al 1993. Più recentemente ha lavorato per la televisione realizzando programmi innovativi per temi e per modalità produttive.
David MacDougall, considerato ormai un maestro del cinema etnografico, ha realizzato film in Africa, Australia, in India e in Sardegna, dove arrivò nel 1993 per realizzare, su invito dell'ISRE, *Tempus de Baristas*, ottenendo i più svariati riconoscimenti. Autore di numerose pubblicazioni sul cinema documentario ed etnografico, attualmente insegna al Centre for Cross-Cultural Research, Australian National University, Canberra.
Marc Henri Piault, antropologo e cineasta, direttore di ricerca al Centre National de la Recherche Scientifique, docente di antropologia visuale all'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, lavora attualmente sulla società brasiliana. Nel 2000 ha pubblicato per Nathan, Parigi, *Anthropologie et Cinéma*.
Questo nuovo Comitato ha svolto il suo lavoro seguendo alcune direttrici di base: l'attinenza dei film al tema della rassegna, la presenza di una prospettiva etnografica, la contestualizzazione degli eventi e l'articolazione dei concetti. Su tutto, poi, è stato tenuto in considerazione un ulteriore elemento: l'onestà degli intenti e dei risultati.

La selezione che ne è scaturita, pur con qualche squilibrio, ha consentito di individuare cinque sub-tematiche su cui è stato costruito il calendario con le diverse sessioni di proiezione: produzione e trasformazione; Ristorazione/Cucina; Rituali; Feste di cibo; Cibo e identità sociale.

La seconda categoria di schede riguarda 10 film di retrospettiva e fuori concorso.
Fin dalle prime edizioni la nostra rassegna ha sempre associato ai documentari in concorso alcuni film che per il loro interesse storico, scientifico e/o artistico contribuissero ad ampliare e a diversificare il quadro della relazione tra il mondo delle immagini, fossero di documentazione o di finzione, con la tematica di volta in volta prescelta.

Si ha tra l'altro come l'impressione che dei film di finzione, inseriti nel contesto tematico della manifestazione, per uno strano meccanismo di orientamento e di focalizzazione dell'interesse, si manifestino gli aspetti che trattano il tema della rassegna; così, per essere più chiari, in un film come *La ricotta*, i temi cibo/fame/sottoproletariato si trovano ad essere illuminati da un riflettore mentre rimangono in ombra gli elementi del film più trattati dalla storia della critica (anticlericalismo, cinema nel cinema, i rimandi alla pittura nella scenografia ecc.).

Bisogna anche dire che il reperimento dei film di finzione, specie se non troppo vecchi o, ancor meglio, se ancora presenti nelle sale, non presenta alcun serio problema.
Ben diversa è la situazione per quanto attiene ai documentari: riuscire ad individuare dove vengono conservati e farseli dare è sempre difficile e in qualche caso, un'impresa disperata. Così è stato per *Le Sang des Betes*: citato in tutti i libri di storia del cinema il film di Franju non è reperibile in Francia, o perlomeno presso le istituzioni pubbliche preposte alla conservazione del patrimonio cinematografico quali la Cinémathèque française. Dopo una lunga e faticosa ricerca, alla fine l'abbiamo trovato a Londra al British Film Institute.

Cito questo episodio non tanto per evidenziare carenze e problemi organizzativi quanto per ricordare come l'organizzazione di una rassegna come la nostra, alla fine risulta essere soprattutto una impegnativa attività di servizio: servizio al pubblico sardo e non, degli studiosi di cinema e di antropologia, ai giovani e agli autori che trovano un'occasione di presentare e discutere i loro lavori, e, indirettamente, di servizio alla città di Nuoro.
Dopo undici edizioni, ho tuttavia l'impressione che sia rimasto incompiuto un aspetto importante, quello della rassegna come evento propulsivo per creare competenze e interessi, formare i giovani all'antropologia visuale e promuovere l'uso dei mezzi visivi nello studio e nella ricerca: mi pare sia questa la direzione verso la quale orientare il nostro impegno futuro.

NOTE

Paolo Piquereddu
Direttore Generale dell'ISRE

The films presented on the following pages are divided into two categories: those in competition and those in retrospective/out of competition.With regards to the former there are 23 works that the selection committee has chosen from a total of about 90 films that arrived in time for inclusion in competition.
The composition of the selection committee has been largely renewed. From 1990 to 2000, in fact, those included, apart from myself, were, Asen Balikci, Antonio Marazzi and Colette Piault: on six occasions these visual anthropologists, known the world over, have guaranteed a punctual, impartial and zealous work of selection, as is testified by the quality of the programmes presented on each occasion. For this reason we regard them as "friends for life" of the Istituto.
I must also underline that the new committee certainly has all the requisites to continue this tradition of seriousness, commitment and competence in the work of selection.
Melissa Llewellyn-Davies, a visual anthropologist famous for her series of films about the Masai women shot on the borders between Kenya and Tanzania from 1974 to 1993. More recently she has worked for television, making programmes that are innovative both in their themes and style of production.
David MacDougall, considered to be a maestro of ethnographic cinema, has made films in Africa, Asia, Australia, and in Sardinia, where he arrived in 1993 to make, invited by the ISRE, Tempus de Baristas *for which he has received the most varied recognition. He is the author of numerous publications on documentary and ethnographic cinema and actually works in the role of Professorial Fellow at the Centre for Cross-Cultural Research at the Australian National University, Canberra.*
Marc Henri Piault, anthropologist and cinematographer, is director of research at the Centre National de la Recherche Scientifique. Professor of visual anthroplology at the Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, he is currently engaged on work concerning Brazil. In 2000 he published for Nathan, Paris, Anthropologie et Cinéma. *Some brief references to my scarse credits are to be found in the film listing* Cibo all'Isre.

This new Committee has carried out its task following some basic ground rules: the relevance of the film to the festival theme, the presence of an ethnographic perspective, the contextualisation of events and the articulation of the concepts. Above all, another key element: the integrity of intentions and the results.
The selection that has flown, even with some little imbalances, has permitted a division into five sub themes on which the calendar for the various projection sessions has been built: Production and Processing; Cookery and Cooking; Rituals; Food Feasts; Food and Social Identity.

The second category of listings regards those 10 films in the retrospective and out of competition section.
Since the first editions of our Festival we have always added to those documentaries in competition several films of historical, academic and/or artistic interest that contribute, widen and diversify the sum of the relationships between the world of images, whether of documentation or fiction, with the chosen theme of each manifestation.
One gets the impression that, somehow, these fictional films, inserted into the Festival thematic context, through a strange mechanism of orientation and focalisation of interest, manifest aspects of the documentaries that deal with the festival theme. To be more clear, in a film like La Ricotta, *the themes of food/hunger/under class are illuminated under the spotlight whilst other of the film elements more prominently dealt with, historically speaking, by critics (anticlerism, cinema in the cinema, the use of paintings in the scenography etc.), remain in the shadows.*
It must also be said that the traceableness of fictional films, especially if they are not too old, or better still if they are still on release, do not present any problems
The situation with regards to documentaries is very different: to find out where they are kept and to obtain them is always difficult and sometimes becomes a desperately hard task. This was the case with Les Sang des Betes*: Franju's film is mentioned in all the books on cinema history as being unobtainable in France, or at least from public institutions responsible for the preservation of the cinematographic patrimony, that is the Cinémathèque Francaise. In the end we found it at the British Film Institute in London.*
I mention this episode not so much as to underline how the organisation of a festival such as ours, at the end of the day is above all a service activity: a service to the Sardinian public, film academics and students interested in cinema and anthropology, to the young people and film directors who are given the opportunity to present and discuss their work and, indirectly, a service to the city of Nuoro.
After eleven editions, however, I have the impression that one important aspect still remains unfulfilled, that of the Festival as an instrument to create ability and awaken interest, to train the young in visual anthropology and promote visual methods in the fields of study and research: I think this is the goal which our future commitments should be orientated toward.

IN CONCORSO
IN COMPETITION

ALLO SBARCO

A Ostia antica c'è il ristorante "Allo sbarco di Enea". Il proprietario, appassionato di cibi e di Roma antica, ha arredato il ristorante con copie di statue della Roma classica e riprodotto alle pareti un gran numero di affreschi di Pompei. I camerieri indossano abiti simili a quelli indossati nell'antica Roma. A parte questo aspetto coreografico il menù non offre particolari piatti legati al mondo romano, ma tanto basta, o forse sarà la vicinanza delle straordinarie rovine archeologiche, a decretare il successo del ristorante. Il documentario è inframezzato di sequenze tratte dal famoso film "Fellini/Satyricon".

REALIZZAZIONE:
Benedetto Parisi

PRODUZIONE:
Aditi s.r.l.

ANNO:
2002

DURATA:
13 min

DATI TECNICI:
DVCAM
Colore
Italiano

Biofilmografia
Benedetto Parisi, nato a Lecce, vive ad Udine, dove dirige un centro di produzione di documentari di carattere sociale e culturale. Ha realizzato una serie di lavori sulla cultura delle minoranze linguistiche in Italia (friulana e ladina) sugli immigrati africani, sui problemi dell'accoglienza nella Regione Friuli-Venezia Giulia, sui profughi bosniaci, sulla storia, la cultura e i problemi degli Zingari, sulla vita tribale ed i riti di varie zone del subcontinente indiano, sulla religiosità popolare in Carnia, per conto del Museo di Tolmezzo. Altri suoi lavori hanno partecipato a varie rassegne e festival (*Materiali di Antropologia Visiva* al Museo delle Arti e Tradizioni Popolari di Roma; Rassegna Internazionale di documentari etnografici, *Musica e Riti*, ISRE, Nuoro, 1998; Sacher Festival, Torino Film Festival, Festival Arcipelago, Roma, ecc.) ottenendo premi e riconoscimenti.

In ancient Ostia there is a restaurant called "Allo sbarco di Enea". The owner, a lover of good food and of ancient Rome has furnished his restaurant with copies of classical Roman statues and a large number of frescos from Pompei. The waiters wear garments similar to those used in ancient Rome. These things apart, the menu does not offer dishes that have particular ties with the ancient Roman world, but enough so, or perhaps it is the restaurant closeness to several extraordinary archaeological sites, to make the venue a success. The documentary is interspersed with sequences from Fellini's "Satyricon".

Biography
Benedetto Parisi was born in Lecce and lived for many years in Rome. He now lives in Udine, where he directs a centre concerned with the production of documentaries that have a social and cultural slant. He has realised a series of projects on Italian minority linguistic cultures (Friulana and Ladina), on African immigrants and their problems of integration in the region Friuli-Venezia Giulia. He has also worked on Bosnian refugees, the history, culture and problems of Gypsies, tribal life and rites concerning various zones of the Indian subcontinent and popular religion in Carnia. Many of his works about multi racial societies were shown at the festival Materiali di Antropologia Visiva *organised by the Museo delle Arti e Tradizioni Popolari di Roma and the Associazione Italiana di Cinematografia Scientifica and International Film Festival of Ethnographical Film,* Music and Rites, *ISRE, Nuoro, 1998. His works have also been selected at various other festivals, where they have obtained recognition and prizes.*

CHOICE AND DESTINY

In un piccolo appartamento di Tel Aviv, Tsipi Reibenbach riprende i suoi genitori, ebrei polacchi che non hanno mai raccontato la storia di sopravvissuti alla guerra. Suo padre ha deciso che era arrivato il momento di raccontare la loro vicenda. In un espressivo Yiddish e con grande finezza ironica, descrive meticolosamente il suo luogo di nascita e del Birkinau con un impassibile rimando al destino. Il racconto è accompagnato da scene di vita domestica, soprattutto di preparazione dei cibi e dei pasti. Come il film procede ci si rende conto che le scene domestiche sono simboli di vita e sono più importanti dei fatti narrati dal padre. Presto il film rivela la sua essenza e il suo ritmo, la tensione cambia e viene sottilmente delineata dall'incessante silenzio della madre.
Il climax si raggiunge quando il padre, mentre impasta il pane per lo Shabbat, parla del suo lavoro in panetteria quando aveva dieci anni e poi la drammatica esperienza nel forno crematorio di Mauthausen. La storia termina quando il pane per lo Shabbat viene infornato, ma Reibenbach non ha ancora terminato.
Con la presentazione delle immagini che documentano il luogo di nascita del padre e i campi di concentramento in Europa, Reibenbach produce una visione globale della storia. Subito dopo veniamo riportati nella cucina, dove improvvisamente la madre parla per la prima volta in una spontanea e impulsiva esplosione di sentimenti. Ricorda ogni singolo giorno, ogni singola ora, ma non vuole mai richiamarli alla memoria. Ma questo è il tema per un altro film (Hans Beerekamp, 1994).

REALIZZAZIONE:
Tsipi Reibenbach

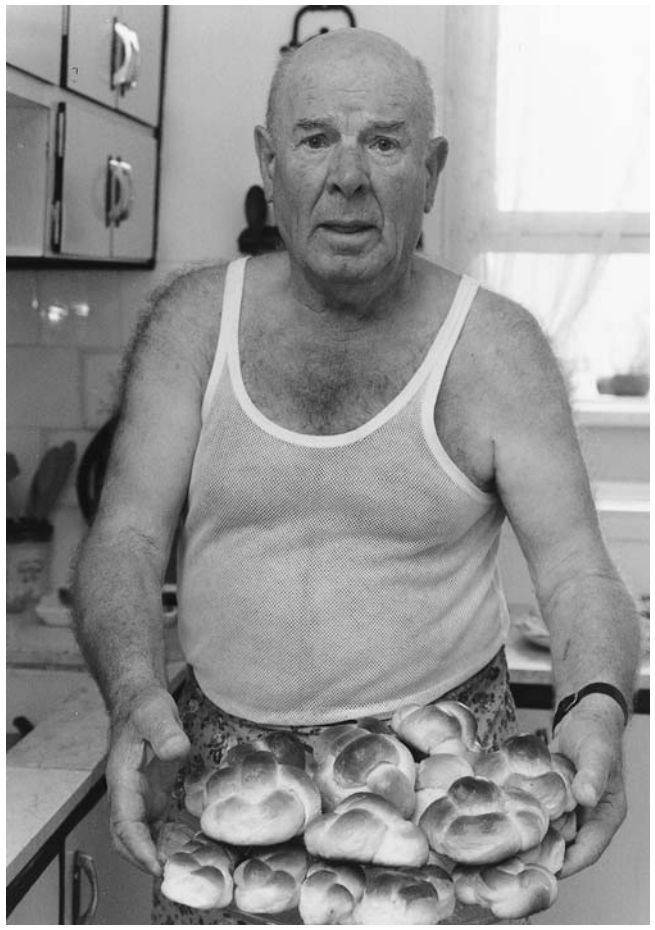
PRODUZIONE:
Tsipi Reibenbach

ANNO:
1993

DURATA:
118 min

DATI TECNICI:
Betacam
Colore
Yiddish con sottotitoli in inglese

Biofilmografia
Tsipi Reibenbach si laurea nel 1969 in Matematica e Fisica presso l'università di Tel Aviv dove, nel 1980, consegue il B.F.A. in Film, Television and Animation. Nel 1996 viene premiata come cineasta dal Ministero per la Cultura.
I suoi film:
The Garden (1976, fiction, 1 min).
Hangers (1978, fiction, 15 min).
Widow Plus (1981, documentario, 103 min); presenta cinque giovani donne, attorno ai trent'anni, tutte madri di piccoli bambini, vedove della guerra nel Yom Kippur (ottobre 1973), la regista è una di loro. Il film le riprende sette anni dopo la guerra.
Choice and Destiny (1988-1993, lungometraggio non fiction). Tra i numerosi premi: Grand Prix a Yamagata, Giappone, 1995; l'Audience Award e lo Special Award della Giuria ad Amsterdam, IDFA 94, Premio de la SCAM festival al Cinema du Reel del 1994.
A City with no Pity (2000-2003), documentario in corso di realizzazione.



Biofilmography
1969 B.Sc. in Mathematics and Physics Tel Aviv University; 1980 B.F.A in Film, Television and Animation Tel Aviv University. Mother of 3. One parented family; 1996 The Minister of Culture Prize for filmmakers.
Movies:
1976 The Garden *fiction, 1 min; 1978* Hangers *fiction, 15 min.*
1981 Widow Plus *Documentary feature, 103 min: the film exposes five young women (about 30), mothers of small children. All were widowed in the Yom Kippur War (October 1973); the director is one of them. The camera meets them 7 years after the war.*
1988-1993 Choice and Destiny, *118 min, 16 mm. The film won many prizes and awards amongst them, the Grand Prix in Yamagata, Japan 1995, The Audience Award and The Special Award of the Jury in Amsterdam, IDFA 94, Prix de la SCAM festival Cinema du Reel 94.*
1996-1998 Three Sisters, *68 min, 16 mm. Winner: 1997 - The Prize of Haifa Arts Foundation, for works in progress.1999 – The Cinematography Award festival DocAviv.*
2000-2003 A City with no Pity, *Creative documentary, Work in progress.*

In a small apartment, in Tel Aviv, Tsipi Reibenbach films her parents who had never, as Polish Jews, told the story about how they survived the war. Her father had decided that the time had come to tell the story.
In expressive Yiddish and with great sensitive for irony, he meticulously tells about his place of birth and about Birkinau, with unaffected reference to destiny. His story is accompanied by scenes of domestic activities, especially food preparation and dining.
As the movie progresses one realizes that this domestic scenes are an embodiment of symbols of life, and more important than the actual facts told by the father. And soon, as the movie establishes its essence and dictates its rhythm, the tention is transferred and subtly portrayed as the effect of the mother's incessant silence.
Then, as the father is kneading the dough for Shabbat bread, a ritual climax occurs.
He tells the story of his works in the bakery when he was ten years old, and then he tells about the worst of all.
He tells about the hardship he endured while working in the crematorium in Mathausen. The story simultaneously ends with the Shabbat bread put in the oven. However, Reibenbach has not finished yet. With the presentation of a number of images wich document her father's birthplace and remains of the concentration camps in Europe, Reibenbach creates a visual summary of the story.
Immediately after we are taken to the kitchen suddenly, for the first time, the mother speaks, in an impulsive, spontaneous outburst of feelings. She remembers every single day, hour by hour, but never wanted to remember. But this is a subject for another film (Hans Beerekamp, 1994).

YUGOSLAVIA / SERBIA

DAZD NAM DNES / GIVE US OUR DAILY BREAD

Delle molte tradizioni popolari scaturite dal processo di abbandono del Paganesimo e di accettazione del Cristianesimo, tra i Serbi e i Montenegrini, nel giorno del Santo patrono, si celebra la festa della croce o del nome della croce. Elemento indispensabile della celebrazione è il pane della croce. In passato il pane veniva fatto in maniera molto semplice, senza lievito né ornamenti e in un caminetto all'aperto. Oggi le cose sono diverse e può accadere che un uomo, profondamente credente, dedichi due giorni per la preparazione e decorazione del pane dedicato a un santo protettore delle case.

REALIZZAZIONE:
Vladimir Perović

PRODUZIONE:
Dejan Kuzmanovic

ANNO:
2001

DURATA:
19 min e 10 sec

DATI TECNICI:
Betacam
Colore
Non ha dialoghi e sottotitoli

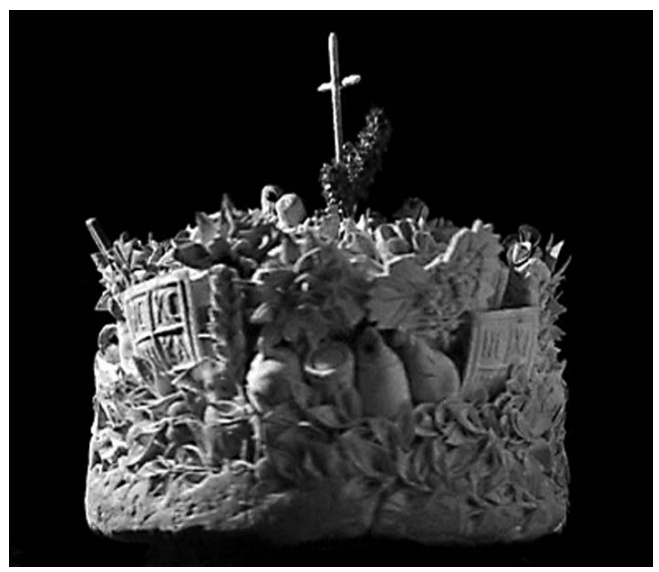
Biografia
Vladimir Perović, nato nel 1955 a Cetinje in Montenegro, vive a Belgrado. Si è laureato presso la facoltà d'Arte drammatica di Belgrado. Ha lavorato molto per la televisione, ma ha sempre preferito la cinematografia, i documentari e i cortometraggi. Ha ricevuto diversi premi in Jugoslavia ed alcuni anche all'estero. Attualmente lavora per la BK Telekom come regista free-lance.

Biography
Vladimir Perović was born in 1955 in Cetinje, Montenegro and now lives in Belgrade. He graduated from the Faculty of Dramatic Arts in Cinema & TV direction at Belgrade University. He worked mainly for TV, but always preferred cinemathographic documentaries (art documentaries) as well as short feature films. He has received many awards and prizes in Yugoslavia, as well as some from abroad. He is now working for BK Telekom as a free-lance director.

Among many folk customs created by mixing the abandoned paganism and accepted Christianity, Serbs and Montenegrins have created a so called cross celebrating (St. patron's day) or cross name ritual. An obligatory part of it is a ritual cross bread. Long ago it was made in the simplest possible way: without yeast and without decorations, on an open fireplace. Today, things are different. One man goes as far as to say that as a true believer he spends two days preparing and decorating a bread which is dedicated to a Saint who protects homes.

FILMOGRAFIA/FILMOGRAPHY

Hold Tight the Holders (1986); *Une Maison* (1988); *Passion* (1988); *Happy New Year; My Small Black & The Big White World* (1990); *The Saga on Samurai & the Mud* (1992); *Asturias* (1993); *The Apparel of My Folk* (1993); *Bird's Republic* (1992); *Monica or All My Homes* (1990); *Presence* (1991); *Pilgrimage* (1986); *Arranging the Voices/Votes* (1997); *Rebellious Katanga* (1997); *Easter Resurrection* (1997); *Prayer, Howl* (1998); *Solving the Shades* (1998); *The Broom* (1998); *The Ascension of My Husk* (1998); *Allegria* (1998); *Purification* (1998); *Dobrivoye and Dobrila* (1998); *Mrs Pela* (1999); *Blood Brother the Wolf* (1999); *Locator* (1999); *Oh My God* (1999); *The Clock* (1999); *The Son* (2000); *Mathew* (2000); *Lipstick and Soot* (2000); *Across The River* (2000); *The Frame* (2000); *Love, Vow* (2001); *Constructors' Blues* (2001); *Rendez-Vous in Sharkamen* (2001); *Birthday* (2001); *A Slight Malfunction On My Shiny Star* (2001); *Fruits & Cracks* (2001); *Give Us Our Daily Bread* (2001); *The Sergey Ivanov Mission* (2001); *Synod* (2001); *Sky, Flight* (2002); *Number Zero* (2002); *Belgrade Window* (2002); *The Guard* (2002).



ITALIA / SARDEGNA

FAE E LALDU / FAVE E LARDO

A Tula, piccolo paese della regione geografica del "Logudoro", in Sardegna, si usa organizzare ogni anno nel periodo di carnevale, e precisamente nel giorno del "giovedì grasso", una grande mangiata collettiva sulla piazza centrale, cui partecipa praticamente l'intero paese. Questa consuetudine, nata oltre trent'anni fa per iniziativa di un volenteroso gruppo di giovani della collettività, è diventata ormai uno di quegli eventi tradizionali che si inseriscono a pieno titolo nel più vasto panorama delle manifestazioni del carnevale in Sardegna. Il pasto è costituito in realtà da un piatto unico, detto "fae e laldu" (cioè fave e lardo): un piatto veramente sostanzioso e completo, composto, oltre che dei due elementi essenziali cui fa cenno il nome, anche da carne di maiale, salsicce e di erbe aromatiche, quali il finocchio selvatico. Il film provvede a documentare l'intero ciclo della festa: dalla fase della preparazione e della cottura del cibo nei grandi paioli a quella della sua distribuzione e consumo all'aperto.

REALIZZAZIONE:
Fiorenzo Serra

PRODUZIONE:
Fiorenzo Serra

ANNO:
2002

DURATA:
29 min

DATI TECNICI:
Mini DV
Colore
Sardo

Biografia
Fiorenzo Serra. Nato a Porto Torres (Sassari) nel 1921, laureato in Scienze Naturali, dopo una breve attività scientifica presso l'università di Pisa, si dedica nel 1949 all'attività di documentarista cinematografico, ottenendo subito vasti consensi di critica e di pubblico e numerosi riconoscimenti in Italia e all'estero. Realizza da allora, in qualità di ideatore e regista, più di sessanta documentari ed alcuni lungometraggi, oltre a diversi servizi televisivi. I generi a cui si interessa sono all'inizio i più svariati, ma egli va poi sempre più definendo il suo specifico campo d'azione verso il documentario di ricerca sociale ed etnografica quale contributo essenziale per l'acquisizione culturale, obiettiva ed approfondita, della realtà. In un periodo (anni Cinquanta) in cui in Italia il documentario cinematografico è concepito ancora (nel migliore dei casi) come una pura esercitazione estetica, i suoi documentari osano aggredire dal di dentro la realtà esaminata, configurandosi come veri e propri saggi di indagine storico-etnologica, come "studi" che preferiscono usare il linguaggio dell'immagine filmata anziché quello della parola scritta. Il lungo lavoro compiuto da sempre in questo settore (trentacinque anni di attività) gli hanno fatto guadagnare la posizione di documentarista-ricercatore fra i più coerenti e rappresentativi del dopoguerra.
Tra i numerosi riconoscimenti ufficiali ottenuti si citano: Primo premio al "Festival di Locarno" (1953); Primo premio al "Festival del documentario turistico" a Venezia (1965); Coppa Agis al "Festival dei popoli" a Firenze (1966); Premio per la migliore regia al "Festival di Novi Sad" (1967); Primo premio e Grande Trofeo al "Festival del documentario turistico" a Venezia (1968); "Premio di qualità della cinematografia francese" negli anni 1966-68; Miglior documentario su pellicola a "Isole, V Rassegna Internazionale di documentari etnografici" di Nuoro 1990.

FILMOGRAFIA/FILMOGRAPHY
Vecchia Sardegna (1949); Terra di artigiani (1949); La via degli armenti (1951); Costumi della Sardegna (1952); Pescatori di corallo (1955); Nei paesi dell'argilla (1955); Feste della Barbagia (1955); Costa nord (1955); I cavallini della Giara (1956); Artigiani della creta (1956); Sagre in Sardegna (1957); Desulo (1957); Artigianato e vita (1959); Vita della tonnara (1962); Maschere di paese (1962); Vita senza tempo (1962); L'arte di ogni giorno (1962); Stagioni sull'isola (1963); Realtà artigiana (1963); Sulle rive del Tirso (1963); Il giorno della mattanza (1963); L'ultimo pugno di terra (lungometraggio) (1964); I Mamuthones (1966); L'autunno di Desulo (1966); Acque ferme (1966); Carbonia anno trenta (1966); La transumanza (1967); Un feudo d'acqua (1967); La legge della vendetta (1967); Dai paesi contadini (1967); Un matrimonio in Barbagia (1968); Il pane dei pastori (1968); La novena (1969); San Francesco di Lula (1976/85); La settimana Santa a Villanova (1986); I candelieri di Nulvi e di Ploaghe (1986); La faradda de li candareri (1992); Riti della Settimana Santa a Bonifacio (1997/99); Fae e laldu (2002).

In Tula a small village in the "Logudoro" region of Sardinia, every year, during the period of carnival, to be precise on the day of "Giovedì Grasso" (fat Thursday), an enormous communal meal is organised in the central square. Almost all the settlement inhabitants participate. The origins of this practise go back thirty years to the initiative of a then young group of local enthusiasts and has since become one of those traditional events that have earned the right to be included in the vast gamma of the manifestations of Sardinian carnival.
The feast consists in reality of a single dish called "fae e laldu" (broad beans and lard) a real meal in itself, that not only includes the aforementioned essential ingredients, but also pork, sausages and aromatic herbs gathered from the fields.
The film follows and documents the feast entire cycle: from the preparation phase, to the cooking of the dish in huge copper pans, to the foods distribution and final consumption in the open air.

Biography
Fiorenzo Serra was born in Porto Torres (Sassari) in 1921. He holds a degree in Natural Sciences. After a short period of time spent in scientific activities at the University of Pisa, since 1949 he has dedicated himself to documentary cinema, for which he received immediate public and critical acclaim for his works as well as numerous awards both in Italy and abroad.
In the role of director and as provider of the original idea he has more than seventy documentaries, as well as several full length films and works for television, to his credit. The subject matter of these films was at the beginning extremely varied, however as years went by he began more and more to devote himself to the specific field of social and ethnographic documentaries. These he considered to offer an essential contribution to the objective and exhaustive investigation for the cultural acquisition of reality. In the 1950's, when in Italy documentary cinema was still conceived of as being (in the best of cases) a purely aesthetic exercise, Serra's documentaries dared to attack from inside the reality being examined, representing themselves as real essays into historical-ethnographical research, as studies that preferred to use the language of the films images, rather than those of the written word.
His long time involvement in this field (thirty five years of activity) has made Serra gain a place among the most coherent and representative documentary-researchers of the post war period.

ITALIA

FIUMAROLI

REALIZZAZIONE:
Angelo Loy
PRODUZIONE:
Acquario Films
ANNO:
2000
DURATA:
37 min
DATI TECNICI:
16 mm
Colore
Italiano

Biografia
Angelo Loy (1966) è biologo. Negli ultimi anni si è interessato di pesca e di gestione delle risorse acquatiche presso l'Università di Roma - Tor Vergata. Si occupa di cinema e di documentari dal 1996.

Biography
Angelo Loy (1966) is a biologist. In recent years he has been concerned with fishing and the management of water resources at the University of Rome "Tor Vergata". Since 1996 he has been involved in cinema and documentary filmmaking.

FILMOGRAFIA/FILMOGRAPHY
1997 – Regia e produzione: *One Long Day* (video, 26 min).
1998 – Regia: *Sundance Strangers* (video, 22 min).
1998 – Produzione e montaggio: *Naana – Wild Mint*, un documentario della regista israeliana Danae Elon (video, 52 min).
2000 – Regia e produzione: *Fiumaroli* (16 mm, 37 min).
2001 – Regia e montaggio: *Una pesca responsabile* (video, 30 min).
2002 – Regia e montaggio: *Un'isola nell'isola* (video, 30 min).

Il degrado del fiume che attraversa Roma è un fatto noto a tutti. Da gran parte dei cittadini della capitale il Tevere è considerato una fogna. Al contrario, non così evidente è il fatto che il tratto urbano del Tevere offre lavoro a gruppi di persone che nel fiume pescano, eredi di una antichissima tradizione fiumarola. Una tradizionale cultura ambientale permette loro di interpretare, di stabilire rimedi, di cercare attività che valorizzino l'ambiente in cui operano.
Nascoste sotto uno dei ponti del Grande Raccordo Anulare, due famiglie di pescatori di anguille svolgono la loro attività quotidiana. Il documentario tenta di raccontare la loro storia.

The degradation of the river that flows through Rome is a fact known to all. Most of the capital citizens consider the Tiber to be little more than a sewer. What is not so well known is that the urban tract of the Tiber provides a workplace for a group of people who fish in the river, heirs of the very ancient tradition of river dwellers. Their traditional environmental based culture allows them to interpret, find remedies and search for activities that make the most of the environment where they work.
Hidden under a bridge on the great ring road, two families of eel fishermen carry on their daily activities. The documentary tries to tell their story.

REGNO UNITO

GUIYANG BEAUTIFUL FLAVOUR BARBECUE

Nelle brulicanti città del Paese più grande della terra, vent'anni di riforme economiche hanno prodotto nuove opportunità, nuove energie e nuovi pericoli. Da cinque anni Fu Xin Li e sua moglie Wang Tian You hanno lasciato il loro impiego di funzionari a Gui Yan per tentare di avviare un'attività di ristorazione rapida a Kuming. Due insuccessi non hanno piegato il loro entusiasmo e si sono lanciati nel loro terzo affare: "Guiyang Beautiful Flavour Barbecue". Per alcuni giorni il film segue i loro sforzi per superare i piccoli e grandi problemi quotidiani: fughe di gas, funzionari oziosi, controlli del servizio d'igiene. Ma niente intacca la loro serenità.

REALIZZAZIONE:
Richard Hughes
PRODUZIONE:
Granada Centre
ANNO:
2000
DURATA:
30 min e 16 sec
DATI TECNICI:
DV
Colore
Cinese con sottotitoli in Inglese

Biografia
Richard Hughes è nato a York nel nord dell'Inghilterra nel 1976. Nel 1995 si è iscritto all'università di Oxford per studiare archeologia e antropologia e si è specializzato in antropologia in Cina. Dopo la laurea nel 1998, ha trascorso un anno nella provincia di Shandong nella Cina settentrionale, prima di ritornare nel Regno Unito, dove nell'autunno del 1999 ha seguito un M.A. in Antropolgia Visuale presso il Granada Centre dell'università di Manchester. Qui ha sviluppato un forte interesse nello stile che si basa sull'osservazione cinematografica, segno caratteristico del Granada Centre, e questo interesse, unitamente all'amore per la Cina e in particolare per il cibo cinese, ha dato vita alla realizzazione del film con il quale si è laureato "Guiyang Beautiful Flavour Barbecue". Questo film, girato durante l'estate del 2000 nella città di Kunming nel sud-ovest della Cina, è stato completato nel dicembre dello stesso anno. Dopo aver terminato il suo M.A. ha lavorato per un certo periodo nel settore dell'informazione a Londra, ma dopo aver scoperto di non amare questo campo ha deciso di ritornare in Cina continuando a filmare da indipendente. Attualmente vive a Shanghai dove lavora al progetto di diversi film su temi alquanto vari: il primo tour di una squadra americana di cheerleaders in Cina, le donne in carriera di Shanghai e i DJ locali di musica da discoteca.

Biography
Richard Hughes was born in York in the north of England in 1976.
He entered Oxford University in 1995 to study Archaeology and Anthropology, where he specialised in the anthropology of China. After graduating in 1998, he spent a year living in the province of Shandong in Northern China, before returning to the UK in the autumn of 1999 to participate in the M.A. in Visual Anthropology at the Granada Centre at the University of Manchester. Here he developed a strong interest in the observational style of filmmaking which is the Centre trademark, and it is this interest, as well as his love of China and in particular Chinese food, which gave rise to his graduation film, Guiyang Beautiful Flavour Barbecue. *This film, shot over the summer of 2000 in the south western Chinese city of Kunming, was completed in December of that year.*
After completing his M.A., he worked for a time in the media industry in London, but not liking what he found, decided to move back to China to continue filming independently. He now lives in Shanghai, working on several film projects, on subjects as varied as the first tour by a team of American cheerleaders in China, Shanghaiese career women, and a local drum and bass dance music DJ.

In the teeming cities of the largest country on earth, twenty years of economic reform have brought new opportunity, new energy and new dangers. The film follows one family's efforts to navigate the choppy waters of the new China.
For five years Fu Xin and his wife Wang Tian You, since they gave up their jobs as state employed clerks in Gui Yan, have tried to start off a fast food activity in Kuming. Two failures have not cooled their ardours and they have launched themselves in a third business: "Guiyang Beautiful Flavour Barbecue". For several days the film follows their efforts to overcome small and large daily problems: gas leaks, lazy officials, hygene controls etc. Nothing can take their serenity away from them.

KEITTIÖN PUOLELLA / LA CUISINE FINLANDAISE

REALIZZAZIONE:
Jaana Puhakka
PRODUZIONE:
Ombre Films/Jaana Puhakka
ANNO:
2001
DURATA:
54 min e 30 sec
DATI TECNICI:
16 mm
Colore
Finlandese con sottotitoli in Inglese

Un corso di cucina a Helsinki.
Strutturato per capitoli, come in un libro di cucina, il film osserva i partecipanti, in particolare Mari e Gösta. Mari è una giovane madre casalinga, le cui conoscenze culinarie consistono nel riscaldare cibi pronti – riuscendo a rovinare perfino questi. Perciò affida qualsiasi cosa che presenti una minima difficoltà al marito.
Gösta è un vedovo sessantenne che dopo la morte della moglie ha vissuto mangiando quasi esclusivamente pane, benché abile cacciatore con un frigo pieno di carne.
Durante il corso, essi imparano alcune tecniche di base e, gradualmente, si avvicinano alla preparazione di piatti più vari. Il successo genera fiducia e avvicinandosi la fine del corso essi preparano un superbo pranzo festivo – e i partecipanti vivono una trasformazione che ricorda gli ospiti del "Pranzo di Babette".

Biofilmografia
Jaana Puhakka, autrice e produttrice di documentari, è nata nel 1963 in Finlandia. La sua attività cinematografica inizia nel 1989 con il film *Written on the walls*, continua con *Marriage for sale* (1990), *Fishing for souls* (1992), *Portrait of an unknown man* (1994), *Small town women* (1995), *Money and soul* (1998), *Stony road's diary* (1999) e *La cuisine Finlandaise* (2001).

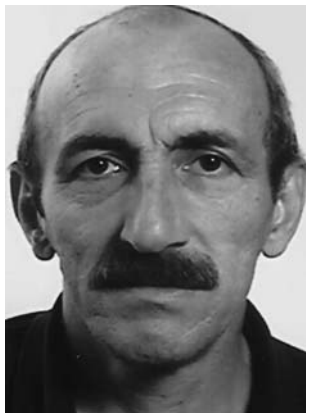
Biofilmography
Jaana Puhakka, documentary filmmaker and producer, was born in Finland, 1963.
Films: Written on the walls *(1989)*, Marriage for sale *(1990)*, Fishing for souls *(1992)*, Portrait of an unknown man *(1994)*, Small town women *(1995)*, Money and soul *(1998)*, Stoney road's diary *(1999)*, La cuisine Finlandaise *(2001)*.

A cookery course in Helsinki: the film, structured like the chapters of a cook-book, observes the participants. The focus is on Mari and Gösta. Mari is a young mother and a housewife, whose culinary skills are limited to heating up convenience food – and she even manages to ruin those. She leaves anything more complicated to her husband. Gösta is a widower in his sixties who has lived more or less on bread since his wife died, even though he is a keen hunter with a freezer full of meat. During the cookery course, they learn some basic techniques. Gradually, they are introduced to the preparation of more varied dishes. Success breeds confidence, and by the end of the course, they have created a superb festive meal – and the participants undergo a transformation reminiscent of the guests at "Babette's Feast".

OLANDA

KLEINE ITALIE IN DELFT / PICCOLA ITALIA A DELFT

REALIZZAZIONE:
Tonino Boniotti, Lucia Argiolas
PRODUZIONE:
Lucia Argiolas
ANNO:
2001
DURATA:
39 min e 51 sec
DATI TECNICI:
Digital Beta
Colore
Italiano



Nella città di Delft vivono all'incirca trecento Italiani, la maggior parte dei quali è costituita da Sardi. Molti di loro sono emigrati in Olanda negli anni Settanta e sono sposati con una donna olandese. Gli orti alla periferia della città costituiscono il loro luogo di incontro serale. In poco più di venti anni hanno trasformato questi orti in un vero e proprio quartiere Italiano. Gli orti sono il loro regno. Qui comunicano nella loro lingua, parlano dei problemi e discutono animatamente di politica. Ogni giorno cucinano piatti della loro terra d'origine accompagnati da abbondante vino fatto in casa. Negli orti coltivano prodotti come facevano nei rispettivi paesi prima di emigrare. Qui possono fare tutto ciò che nelle loro case è proibito. Non ricevono commenti sul troppo sale nel sugo e tutti aiutano a pelare le patate, a preparare la tavola e scolare la pasta.

Biofilmografia/Biofilmography
Tonino Boniotti è nato a Grevo (BS) nel 1951 e vive ad Amsterdam dal 1973. Studia regia alla Migrant Education Amsterdam and Hilversum e segue diversi workshop alla Media Academy, Hilversum e al Binger Film Istituut, Amsterdam. Ha lavorato per molti anni per la Migranten Televisie (Televisione per gli stranieri) di Amsterdam, Den Haag e Rotterdam come regista, produttore e caporedattore. Ha lavorato per la televisione nazionale olandese come regista di programmi d'attualità e di documentari. Attualmente ha una sua casa di produzione, la "Arcobaleno Media Productie".
Trai suoi documentari si citano:
Tussen hemel en aarde / Tra cielo e la terra (Centocinquant'anni di storia degli spazzacamini italiani in Olanda); *Cuba, Laatste Hoop / Cuba, l'ultima speranza* (La situazione sociale in Cuba dopo la caduta del comunismo in Russia); *Het spoor van de Panamahoed / Sulle orme del cappello di Panama* (Sulla vita delle donne indiane in Ecuador e del loro lavoro con i cappelli); *Spaghettivreters / I mangiaspaghetti* (La storia di tre emigranti italiani in Olanda: perché sono emigrati e come vedono il loro futuro).

Tonino Boniotti was born in Grevo (BS) in 1951 and since 1973 lives in Amsterdam. He studies directing at the Migrant Education Amsterdam and Hiversum and follows several workshops at the Media Academy in Hilversum and the Binger Film Istituut in Amsterdam. He has worked for many years for Migranten Televisie (Television for the foreigners) in Amsterdam, Den Haag and Rotterdam as director, producer and chief editor. He has worked for the Dutch national television as a director on films concerning topics of current interest and documentaries. He has his own production company, the "Arcobaleno Media Productie".
Among his documentaries are: Tussen hemel en aarde / Between earth and sky *(A hundred and fifty years of Italian chimney sweeps in Holland);* Cuba, Laatste Hoop / Cuba, the last hope *(The social situation in Cuba after the fall of communism in Russia);* Het spoor van de Panamahoed / On the tracks of the Panama Hat *(About Indian Ecuadorian women who work making Panama hats);* Spaghettivreters / The spaghetti eaters *(The story of three Italian immigrants in Holland. Why they immigrated and how they see their futures).*

In the city of Delft live around three hundred Italians, the majority of whom are of Sardinian origin. Many of them immigrated in the 1970's and have since married Dutch women. The allotments on the edge of the city form their regular evening meeting place. In little more than twenty years they have transformed these allotments into a real Italian quarter. The allotments are their realm. In these places they speak in their own language, talking over their problems and having animated political debates. Every day they cook dishes from their homeland accompanied by abundant quantities of homemade wine. In the allotments they cultivate the plants in the same way as they did in their towns and villages before they immigrated. Here they can do all the things they are not allowed to do at home. They do not hear any comments about there being too much salt in the sauce and everybody helps to peel the potatoes, set the table and drain the pasta.

Biofilmografia/Biofilmography
Lucia Argiolas è nata a Cagliari nel 1964, ha studiato presso la Facoltà di Lettere e Filosofia della locale Università. Ha seguito corsi di Germanistica presso l'Università Humboldt di Berlino frequentando successivamente corsi d'arte cinematografica in Cecoslovacchia, Germania, Italia e Olanda. Ha coordinato diversi corsi regionali per giovani emigrati sardi, è stata docente nei corsi di formazione professionale per operatori culturali, ludotecari e bibliotecari della Società Umanitaria di Cagliari. È stata responsabile e promotrice di numerose rassegne cinematografiche e convegni. Nel 1991 ha prodotto e diretto per RAI 3, sede regionale della Sardegna, i programmi televisivi *Sardi in Belgio*, *In terra anzena* e *Figlio della valigia*. Nel 1994 ha prodotto e diretto il documentario "Mani e volti: storia del lavoro della donna in Sardegna". Nel 1996 ha curato la traduzione e l'elaborazione dei testi della trilogia Sardegna: *Corbeddu, Salude e Libertade*, *Riso Sardonico* del regista Louis van Gasteren. Nel 1998-99 ha prodotto e diretto il documentario *Andavamo a piedi nudi* e nel 1999 il documentario *Emigrant by choice.*

Lucia Argiolas was born in Cagliari in 1964, and studied at the Facoltà di Lettere e Filosofia at the University of Cagliari. She then took German Studies at the Humboldt University of Berlin, later following courses in cinema art in Czechoslovakia, Germany, Italy and The Netherlands. She has co-ordinated several regional courses for young immigrant Sardinians and has taught on professional courses for cultural workers, librarians and play leaders for the Società Umanitaria of Cagliari. She has been responsible for and promoter of numerous cinema festivals and conferences. In 1991 for the Sardinian regional branch of RAI 3 she produced and directed the television programmes Sardi in Belgio*;* In terra anzena *and* Figlio della valigia. *In 1994 she produced and directed the documentary* Mani e volti: storia del lavoro della donna in Sardegna. *In 1996 she edited the translation and elaboration of the scripts for the trilogy* Sardegna*:* Corbeddu, Salude e Libertade*,* Riso Sardonico *directed by Louis van Gasteren. Between 1998/99 she produced and directed the documentary* Andavamo a piedi nudi *and, in 1999, the documentary* Emigrant by choice.

FRANCIA

L'INVENTION DE LA CUISINE: MICHEL BRAS

REALIZZAZIONE:
Paul Lacoste

PRODUZIONE:
La Huit Production

ANNO:
2000

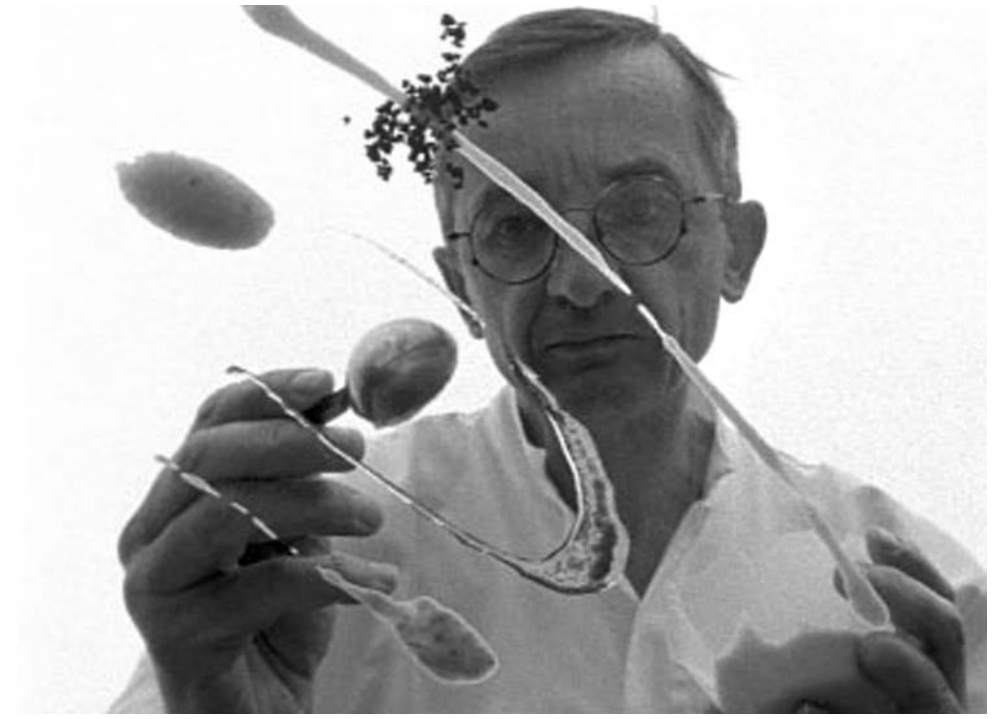
DURATA:
52 min

DATI TECNICI:
16 mm
Colore
Francese

Biografia
Paul Lacoste – autore di film di finzione, di documentari e filmati d'impresa – è professore incaricato nell'École Supérieure d'Audiovisuel de l'Université di Toulouse le Mirail e ha conseguito il dottorato in Studi cinematografici.
Ha esperito attività di ricerca sul cinema e la cinematografia e d'insegnamento di estetica e realizzazione cinematografica. Egli ha anche tenuto degli insegnamenti sulla formazione alla ricerca nel cinema ed è stato responsabile pedagogico per il diploma nell'Ecole Supérieure d'Audiovisuel.

Laguiole, Aveyron, Francia. Sulla cima del rilievo che domina l'Aubrac sorge il ristorante di Michel Bras, uno dei più grandi cuochi francesi, che, nel 1999, ha conseguito la sua terza stella. Questo ristorante è il luogo della cucina più innovativa della Francia, quella più radicale, ma anche di quella più legata al territorio, l'Aubrac.
In questo film-menu, come nei numerosi altri della serie *L'invention de la cuisine*, si gustano quattro piatti, con lo scopo di rappresentare cinematograficamente ciò che si prova nel riannodare il filo della produzione culinaria fino alla creazione, vero e proprio tema della serie. Il film è l'introduzione a sei ritratti di grandi chef. Parlando di loro, ci si interroga sul modo con cui si inventa e si reinventa la cucina, ripercorrendo lo spazio e il tempo della Francia di oggi.

FILMOGRAFIA/FILMOGRAPHY
L'invention de la cuisine.
1. Michel Bras – 2. Pierre Gagnaire – 3. Olivier Roellinger – 4. Patrick Guénon. Selezione FIPA 2001 et 2002.
Contre le glissement du souvenir, portrait de Germaine Tillion.
Video di 26 minuti, selezionato al Festival "Imatge/Image" d'Orthez nel 1993.
Lucien Llabrès, portrait.
Video di 26 minuti del 1991.
Plein feux sur la matière, le four solaire d'Odeillo.
Video aziendale della durata di 10 minuti, premiato con il Grand Prix France 3 au Festival Midimédia 1993.
L'autre rive. Film di finzione di 16 minuti, oltre che in Francia è stato diffuso in altri 43 paesi. È stato selezionato al Festival di Grenoble, ricevento Grand Prix "A l'affiche du monde" CNRS-UNESCO.
NOUS, Portrait de Jean-Pierre Vernant, résistant.
Documentario/Film di finzione di 52 minuti, distribuito dalla videoteca di Parigi.
L'île au phare.
Lungometraggio di finzione di 35 minuti, in fase di montaggio.



Biography
Paul Lacoste – director of feature films, documentaries and films about enterprise – is a professor at the Ecole Supérieure d'Audiovisuel de l'Universitè di Toulouse le Miral and has a doctorate in Cinema Studies.
He has carried out research on the cinema and cinematography, teaching aesthetics and cinemagraphic production. He has also held teaching posts focusing on the formation and research in cinema and was the educationalist responsible for the creation of the diploma in the Ecole Supérieure d'Audiovisuel.

Laguiole, Aveyron, France. At the top of the hillside overlooking Aubrac lies the restaurant of one of France greatest cooks, Michel Bras. He obtained his third star in 1999. Aubrac is certainly the place where France most innovative, radical and yet most regionally-based cuisine gets cooked up.
In this film-menu, wc will taste four dishes to describe cinematographically what wc feel, then work our way back through its culinary fabrication to the true subject of the series: creation.
In this film-menu, just like numerous others in the series "L'invention de la cuisine", four dishes are tasted, with the aim of representing cinematographically what it is like to put together, link by link, the chain of culinary production back to the initial element of creative inspiration: the series' real and true theme. The film is an introduction, in six portraits, to master chefs. Through speaking about them, questions about how cookery is invented and has been reinvented are asked, against a backdrop which re-passes through the time and space of today's France.

A LOVE SUPREME

Biografia
Nilesh Patel è nato nel 1967, ha conseguito la laurea in Architettura nel 1989 e nel 1992 una laurea di secondo grado, entrambe presso la University of Central England. Attualmente lavora a Londra come progettista e assistente del direttore per le pubbliche relazioni e il marketing presso una società di architettura. Ha frequentato due corsi di cinematografia, uno sulla Produzione in 16 mm (1998-1999) e il secondo su *Storia e Teoria del cinema* (1996-1997) presso due college di Londra. *A Love Supreme* è il suo secondo film breve.

Biography
Nilesh Patel was born in 1967. He has a Degree (1989) and a Post Graduate Diploma (1992) in Architecture both from the University of Central England. He currently works for an architectural company in London as a Project Architect and Assistant Director for PR and Marketing. He has attended two courses on films; 16 mm Film Production (1998-1999) and The History and Theory of Film *(1996-1997) at two London colleges.* A Love Supreme *is his second short film.*

Realizzazione:
Nilesh Patel
Produzione:
Les Beauchistes
Anno:
2001
Durata:
9 min e 11 sec
Dati Tecnici:
35 mm

Questo film vuole essere un omaggio dell'autore a sua madre, malata di artrite reumatoide. Un saggio audiovisuale sulla preparazione delle samosa destinato a diventare una memoria della sapienza delle mani della donna, nel caso che vengano colpite dalla malattia. Girato nel corso di due giorni nell'appartamento del regista, il film si ispira alle sequenze di combattimento del film *Toro scatenato* della United Artist/MGM. La preparazione delle samosa è rappresentata come un'arte marziale o una danza, ma eseguita con le mani piuttosto che con i piedi.
L'autore ha preso in prestito la tecnica cinematografica riutilizzandola per mostrare la competenza e l'abilità femminili, che sono frequentemente misconosciute. Il titolo è tratto dall'album più famoso della leggenda del jazz, John Coltrane: *A Love Supreme*, considerato unanimemente una composizione musicale di alta spiritualità.

This film is intended to be a homage to the director's mother who suffers from rheumatoid arthritis. It is an audio-visual essay of her manual dexterity, illustrated by her skill while preparing samosas, in case the affliction advances, robbing her hands of their ability. The filming took place over two days in the director's flat and its sequences were inspired by footage of the fighting from, Raging Bull *of the United Artists/MGM. The preparation of the samosas is presented as a martial art or as a dance sequence, but one involving the hands rather than the feet.*
The director uses borrowed cinema techniques re-utilising them to demonstrate, often forgotten, if ever recognised, female ability and dexterity. The film's title is taken from one of the most famous albums of one of the legends of jazz, John Coltrane: A Love Supreme, *commonly considered to be a masterpiece of spirituality.*

FRANCIA

LES MAINS DANS LE PLAT

REALIZZAZIONE:
Néna Baratier, Nouri Bouzid

PRODUZIONE:
MAB Films/France 3

ANNO:
1995

DURATA:
26 min

DATI TECNICI:
Betacam
Colore
Francese

Francia. Alcune giovani donne, originarie del Mali, acquisiscono la cultura tradizionale del loro paese e specificamente quella legata alla vita femminile, mentre attendono alle loro occupazioni quotidiane e particolarmente alla preparazione dei pasti. Parlano soprattutto della difficoltà di vivere sole, lontano dalle famiglie e dai loro paesi di origine. La preparazione di piatti tradizionali, la condivisione di pasti con dei parenti che vivono isolati e la trasmissione del sapere culinario ai figli dimostrano il ruolo essenziale della cucina. Un'occasione per queste ragazze di spiegare le tradizioni legate al cibo e l'importanza che questo riveste per la coesione familiare.

In France several young women of Malian origin acquire the cultural traditions of their homeland, specifically those related to female life, while they attend to their daily lives and especially to the preparation of their meals. Above all they talk about the difficulties inherent in living alone, far away from their families and their country of origin. The preparation of traditional dishes, the sharing of meals with their relations who live in isolation and the transmission of culinary knowledge and know-how to their children illustrate the essential role cooking has to play. It is a chance for these young women to examine and understand the traditions food has associated with it and the important role they have in family cohesion.

Biofilmografia
Néna Baratier nasce a Parigi nel 1926. Dal 1950 al 1970 collabora al montaggio dei film di Alain Josua, Jean Rouch, Jean Daniel Pollé, Astrude e del marito Jacques Baratier. Nel 1970 realizza il film *Berceau de l'Humanité*, nel 1973 *Enfance Africane*, nel 1974 *Le Cri du pére*, nel 1975 *Femmes de Bronze*, nel 1976 *Kasson mai*, nel 1980 *Cecite des Rivières*, nel 1981 *Prisoniéres du bonheur*. Nel 1984 realizza tre film (*La gueréole, Des Tresses, Nou Nou – Né. Enfants d'Asie*). Si citano ancora *Benedita* del 1985 e, a partire dal 1990, la serie *La cuisine des autres* incentrata sulle donne immigrate in Francia e le tradizioni culinarie del paese d'origine.

Nèna Baratier was born in Paris in 1926. From 1950 to 1970 she collaborated on the editing of the films of Alian Josua, Jean Rouch, Jean Daniel Pollé and those of her husband, Jacques Baratier. In 1970 she made the film Berceau de l'Humanité*, in 1973* Enfance Africane*, in 1974* Le Cri du pére*, in 1975* Femmes de Bronze*, in 1976* Kasson mai*, in 1980* Cecitedes Rivières*, in 1981* Prisoniéres du bonheur*. In 1984 she made three films (*La gueréole, Des Tresses and Nou Nou – Né. Enfants d'Asie*). Benedita, made in 1985, is still remembered and from 1990 starts her series* La cuisine des autres *focused on immigrant women in France and their traditional cookery as practised in their countries of origin.*

Nouri Bouzid (Sfax, Tunisia, 1945) diplomatosi nel 1972 all'INSAS di Bruxelles, completa gli studi di cinematografia a Parigi. Lavora sul set di numerosi film come assistente alla regia: fra gli altri, Abdellatif Ben Ammar, Pasquale Festa Campanile e Steven Spielberg. Ha lavorato all'adattamento cinematografico e ai dialoghi di numerosi film tunisini. Firma la regia del suo primo lungometraggio nel 1986 con *Rih essed* (t.l. *L'uomo di cenere*) che, presentato nella selezione ufficiale di Cannes, vince numerosi premi. Identica fortuna ha il suo secondo film, *Sfayah min dhahab* (t.l. *Gli zoccoli d'oro*, 1989), così come il terzo, *Bezness* (1992) e *Bent familia*, vincitore di numerosi premi. Bouzid è insegnante di cinema a Tunisi.

Nouri Bouzid (Sfax, Tunisia, 1945) gained his diploma in 1972 at the INSAS in Bruxelles. He completed his studies in cinema in Paris. He worked on the set of numerous films as assistant director for Abdellatif Ben Ammar, Pasquale Festa Campanile and Steven Spielberg, among others. He contributed to the adaptation and dialogues of several Tunisian films. He directed his first feature film in 1986, Rih essed *which, presented in the official selection at Cannes, won several prizes. His second film was equally successful,* Sfayah min dhahab *(1989), as also was the third,* Bezness *(1992), and* Bent familia*, which also won various prizes. Bouzid teaches cinema in Tunis.*

INDONESIA

MY BISNIS IS SOUP

REALIZZAZIONE:
Karin Klenke, Sebastian Eschenbach

PRODUZIONE:
IWS Wissen und Medien

ANNO:
1993

DURATA:
25 min

DATI TECNICI:
HI8
Colore
Indonesiana con sottotitoli in Inglese

Il video è incentrato su Adu Wartono, un venditore ambulante giavanese trasferitosi a Bali per guadagnare un po' di soldi. Adu prepara e vende Bakso, una zuppa diffusa in tutta l'Indonesia. Il video descrive la routine quotidiana del protagonista, seguendolo durante il processo di preparazione della Bakso, a casa insieme ai fratelli, anch'essi venditori ambulanti, e mentre vende la zuppa nelle strade. Adu parla dei suoi progetti e delle speranze per il futuro, degli aspetti economici del suo lavoro e del suo atteggiamento nei confronti delle riprese che lo vedono protagonista di un filmato.

The video is about the street-seller Adu Wartono, a Javanese who moved to Bali in order to earn money. He produces and sells Bakso, a soup known all over Indonesia. Showing his daily routine, the video focuses on the process of preparing Bakso at home together with his brothers who also work as street-sellers and follow him selling soup around town. Adu talks about his plans and hopes for the future, financial aspects of his work and his attitude towards the situation of being filmed.

Biografia
Karin Klenke, nata in Germania nel 1966, ha studiato antropologia e sociologia nelle Università di Gottinga e di Copenaghen, laureandosi nel 1996. Ha successivamente lavorato in una serie di progetti dedicati all'emigrazione e all'educazione degli adulti. Dal 2000 fa parte del programma interdisciplinare in Ph. D. "Identity and Difference – Gender constructions and interculturality, 18th – 20th centuries" dell'Università di Trier, in Germania. Completato il lavoro di ricerca sul campo nel territorio settentrionale di Sumatra (Indonesia), sta attualmente lavorando alla sua tesi di Ph. D. in tema di "globalizzazione, genere e pratiche corporee" e alla realizzazione di un film su una scuola femminile cristiana a Berastagi (Sumatra).

Biography
Karin Klenke, born in Germany in 1966, studied Anthropology and Sociology at the Universities of Goettingen and Copenhagen and graduated in 1996. Following graduation, she worked in a number of projects concerning migration and adult education. Since 2000, she is a member of the interdisciplinary Ph.D.-Programme "Identity and Difference – Gender constructions and interculturality, 18th – 20th centuries" at the University of Trier, Germany. She has completed fieldwork in Northern Sumatra, Indonesia and is currently working on her Ph. D. thesis concerning "globalisation, gender and corporeal practices" and making a film about a Christian girls' school in Berastagi Sumatra.

NÄLÄN TIE / THE ROAD OF HUNGER

The Road of Hunger, è un film documentario sugli "Anni della fame" nella Finlandia del XIX secolo. Nell'inverno del 1868 la Finlandia attraversò una grave carestia: senza denaro, senza cibo né speranza decine di migliaia di persone morirono di fame. La goletta Johannes fu incaricata di trasportare un carico di farina da San Pietroburgo fino a Oulu, ma il mare era ghiacciato e la nave non riuscì a portare a termine la missione. A Turku il carico di 400 sacchi di farina fu trasferito sulle slitte. Il convoglio cominciò il viaggio verso nord attraversando il paese affamato e a causa della neve abbondante e del freddo si procedeva molto lentamente. Si trattava di un convoglio di più di 100 cavalli che per le sue dimensioni offriva protezione dalle rapine. Una slitta trasportava quattro sacchi, complessivamente 600 chili di farina: due moderni camion sono oggi in grado di trasportare l'intero carico del convoglio. La carovana percorreva non più di venti chilometri al giorno. Quell'inverno le strade della Finlandia erano sovraffollate perché la gente affamata e disperata si era messa in cammino alla ricerca di cibo.

Biografia
Jouko Aaltonen, regista e produttore, ha studiato scienze sociali presso l'Università di Turku (1975-76) e presso il Dipartimento di Cinema e Televisione dell'UIAH (University of Art and Design, Helsinki) dove ha conseguito la laurea in regia (1984).
Ha lavorato in qualità di project co-ordinator presso il Finnish Institute of Public Management (1984-87) e come regista-produttore (1987-89). Aaltonen ha dimostrato di possedere una notevole versatilità nel campo dell'industria cinematografica: regista, produttore, montatore e sceneggiatore. Svolgendo ruoli diversi (assistente regista, responsabile e assistente di produzione) ha collaborato alla realizzazione di otto lungometraggi e di numerosi corti. Ha diretto, e generalmente scritto, circa 90 video didattici, promozionali e commerciali. Come produttore ha lavorato a più di 20 corti e documentari.

Biography
Director-producer Jouko Aaltonen studied Social sciences at the University of Turku 1975-76 and went to the UIAH's (University of Art and Design Helsinki) Film and Television Department 1977-84 where he attained a degree in directing 1984. 1984-87 he worked as a project co-ordinator at the Finnish Institute of Public Management and 1987-89 as director-producer with a WSOY subsidiary AVSET OY. From 1990 on, Aaltonen has concentrated on making documentaries. Aaltonen has made a versatile career in the film industry working as, for example, director, producer, editor and writer. In various capacities (for example, assistant director, production manager and production assistant), he has contributed to 8 feature-length films and numerous short films. He has directed, and usually written, about 90 educational, promotional and marketing videos. As a producer, he has worked on over 20 short films and documentaries.

REALIZZAZIONE:
Jouko Aaltonen

PRODUZIONE:
Jouko Aaltonen

ANNO:
1999

DURATA:
30 min

DATI TECNICI:
Betacam – Finlandese con sottotitoli in Inglese

FILMOGRAFIA ESSENZIALE /ESSENTIAL FILMOGRAPHY

Kusum, *70 min, Honourable mention, Bilan du Film Ethnographique, Paris; Grand Prix at Pärnu Festival; Best Finnish documentary, Kettupäivät, Helsinki, Finnish State Quality Award (2000)*
Constructing And Destroying, *30 min (1998)*
In The Arms Of Buddha And The Drum, *55 min. Finnish State Quality Award (1997)*
Return to Taiga, *30 min, co-director with Heimo Lappalainen. Honourable mention at the Pärnu Festival (1994)*
Loistoaika, *30 min (1995)*
Venetian Etude, *30 min co-direction with Tellervo Savela (1993).*
Taiga Nomads I-III, *3 x 50 min, co-direction with Heimo Lappalainen. Grand Prix at Pärnu and Göttingen Film Festival Germany, Finnish State Quality Award (1992).*

The Road of Hunger *is a documentary film about The Famine Years in XIX century Finland.*
In the winter of 1868 Finland was starving: without money, food or hope tens of thousands starved to death.
The Schooner Johannes was supposed to take a load of flour from Saint Petersburg to Oulu, but the sea had frozen over. In Turku, the cargo was loaded onto sledges. A load of 400 sacks of flour started from Turku to Vaasa and onward as far as Oulu.
The caravan began the journey north through the hungry land; it was slow going, there was a lot of snow and it was cold. The train consisted of more than 100 horses; its size provided safety against robbers. Each sledge carried four sacks, 600 kilograms altogether: two modern trucks could have carried the total load of flour. The caravan travelled no more than 20 kilometers a day.
In the winter of 1868, Finnish roads were in heavy use because the hungry masses had taken to the road.

NOSTRA SENNORA DE BALUVIRDE / LA FESTA COME DONO

REALIZZAZIONE:
Felice Tiragallo e Giannetta Murru Corriga

PRODUZIONE:
C.N.R. e Istituto di Discipline Socio-antropologiche dell'Università degli Studi di Cagliari

ANNO:
2002

DURATA:
33 min

DATI TECNICI:
H18 U-MATIC LOW BAND
Colore
Italiana

Il primo sabato di maggio si tiene a Dorgali (Sardegna) la festa di N.S. di Valverde, la prima di un ciclo di cinque feste "di pandela" (di stendardo), la cui organizzazione è assunta ogni anno da un priore diverso. La festa, dopo il rito religioso nella chiesa di campagna, culmina in un grandioso banchetto che diventa occasione di controllo della conflittualità, di esaltazione della solidarietà comunitaria e di riconoscimento di nuovi assetti sociali. Il film focalizza gli aspetti dell'aiuto ai priori nel loro sforzo preparatorio, della estensione della catena di collaborazione e di ospitalità che viene messa in piedi il giorno della festa e del ruolo del cibo nello scambio sociale.

Biografie
Giannetta Murru Corriga, professore associato di Etnologia nell'Università di Cagliari, ha svolto ricerca etnografica sulla cultura contadina e pastorale della Sardegna, con attenzione particolare a temi quali: cultura materiale, alimentazione, saperi naturalistici e tecnici, divisione sessuale del lavoro, antroponimia, parentela e forme di famiglia. Autrice di numerose pubblicazioni, ha collaborato a opere collettanee e a riviste scientifiche italiane ed estere. Ha partecipato a progetti di ricerca e di valorizzazione dei patrimoni culturali promossi da CNR, Università di Cagliari, Regione Autonoma della Sardegna, e a programmi di iniziativa comunitaria. Ha curato il progetto scientifico del "Museo delle tradizioni alimentari della Sardegna" (Siddi/CA). Autrice, con Felice Tiragallo, di un documentario-video sulla panificazione tradizionale dell'orzo.

Felice Tiragallo, Cagliari 1955. È ricercatore di discipline demoetnoantropologiche presso l'Università degli Studi di Cagliari. Ha studiato, seguendo Michelangelo Pira, la conflittualità dei codici e il banditismo sociale in Sardegna, per occuparsi in seguito di mutamento culturale, di cultura materiale e di antropologia visuale. Nell'ambito delle attività didattiche e di ricerca delle cattedre etnoantropologiche dell'Università di Cagliari, ha realizzato in oltre dieci anni di attività dodici video etnografici, collaborando in particolare con G. Murru Corriga e M. G. Da Re. Fa parte del comitato di redazione della rivista in rete "Visual anthropology/ Antropologia visuale". Ha insegnato metodi e tecniche della documentazione etnografica presso l'Università degli Studi di Venezia.

FILMOGRAFIA/FILMOGRAPHY

Felice Tiragallo.
Le tecniche della tosatura, U-matic, 31 min (1986-87); *La festa di S. Lucia a Baunei*, 4 ore, con M. Gabriella Da Re, Istituto di Discipline Socio-antropologiche Università di Cagliari (1989), *Il pane d'orzo*, 46 min, con Giannetta Murru Corriga e Istituto di Discipline Socio-antropologiche dell'Università di Cagliari (1991); *Tre caprili. Allevamento e insediamento caprino ad Armungia*, 62 min, con M. Gabriella Da Re, Istituto di Discipline Socio-antropologiche dell'Università di Cagliari e Comune di Armungia (1993); *Il piede sulla coda del diavolo. La festa di N. S. di Valverde a Dorgali*, 32 min; *Eleonora nella memoria popolare*, 22 min, con G. Angioni, M. G. Da Re, I. Meloni, Istituto di Discipline Socio-antropologiche dell'Università di Cagliari (1997); Allegato audiovisivo alla tesi di Dottorato in "Metodologie della ricerca etnoantropologica" su Perifericità e spopolamento nel Mediterraneo europeo. *Un caso sardo* (Armungia), Università di Siena, composto da sei unità descrittive per complessivi 100 minuti; *Il lavoro fabbrile ad Armungia*, con G. Dore, Museo storico etnografico di Armungia, 20 min (1999); *Ordire. La preparazione della tessitura ad Armungia*, con M. G. Da Re, Museo storico etnografico di Armungia, 32 min (1999); *Su pistoccu. Il pane estivo di Armungia*, con M. G. Da Re, Museo storico etnografico di Armungia, 21 min (1999).

On the first Saturday in May, in Dorgali, Sardinia, the feast of Nostra Sennora de Baluvirde *takes place. It is the first of a cycle of the five feasts of the "pandela" (standards), for whose organisation each year a different prior is assumed. The event, after the religious rite in the country church, culminates in a lavish banquet that becomes a occasion for controlling conflicts, exalting communal solidarity and for the recognition of new social assets. The film focuses on the aspects of the help given to the priors in their efforts for its preparation, the extent of the chain of collaboration and hospitality put into service on the feast day and the role of food in social exchange.*

Biographies
Giannetta Murru Corriga, is an associate professor in Ethnology at the University of Cagliari and has carried out research on peasant and shepherd culture in Sardinia. In which he focused on certain themes: material culture, knowledge and ability in the natural world, the division of labour between the sexes and family forms and relations. She is the author of numerous publications, has collaborated on collective works and contributed to academic magazines in Italy and abroad.
She has participated in research projects and the promotion of cultural patrimonies sponsored by the CNR, University of Cagliari and the Regione Autonoma della Sardegna and in programmes initiated by the EEC.
She also directed the academic project of the "Museo delle tradizioni alimentari della Sardegna" (Siddi/CA). She is the director, with Felice Tiragallo, of a documentary video on traditional bread making based on oats.

Felice Tiragallo was born in Cagliari in 1955. He is a researcher in demo-ethno-anthropology at the University of Cagliari. He followed Michelangelo Pira studying codes of conflict and social banditry in Sardinia, going on after to concern himself with cultural alteration, material culture and visual anthropology. He has participated in the field of didactic activity and research, at the Institute for ethno-anthropology at the University of Cagliari and in ten years of activity he has made twelve ethnographic videos, collaborating particularly with G. Murru Corriga and M.G. Da Re. He is part of the editorial group of the Net magazine "Visual Anthropology/Antropologia visuale". He has taught methods and techniques in ethnographic documentation at the University of Venezia.

NOURRITURE DIVINE

REALIZZAZIONE:
Mary Stephen

PRODUZIONE:
MAB Films/France 3

ANNO:
1996

DURATA:
21 min

DATI TECNICI:
Betacam
Colore
Francese

Nello Sri Lanka, la guerra infuria costringendo gran parte della popolazione Tamil all'esilio, in parte in Francia. Il rispetto della tradizione e la preparazione di piatti indiani consente di evitare lo sradicamento dei bambini nati in esilio e di riunire la comunità. Ogni venerdì sera, la comunità si incontra per una cerimonia religiosa nella quale sono fatte agli dei cospicue offerte di cibo. Questi doni vengono benedetti dai sacerdoti e poi ridistribuiti per essere consumati. Le offerte occupano un ruolo preminente nel rituale di iniziazione alla pubertà delle ragazze ed è proprio nel tempio che le ragazze ricevono il loro primo pasto.

In Sri Lanka the furious civil war has forced a large part of the Tamil population into exile: many of them now live in France. The respect for tradition and the preparation of Indian food allows children born in exile to avoid losing their cultural roots and helps to reunite the community. Every Friday evening the community gathers for a religious ceremony at which conspicuous offerings of food are made. These gifts are first blessed by priests and are then distributed for eating. Offers of food occupy the central role in the initiation ritual when girls reach puberty and it is in the temple itself where they receive their first meal.

LE REPAS DES ANCETRES

REALIZZAZIONE:
Néna Baratier

PRODUZIONE:
MAB Films/France 3

ANNO:
1994

DURATA:
26 min

DATI TECNICI:
Betacam
Colore
Francese

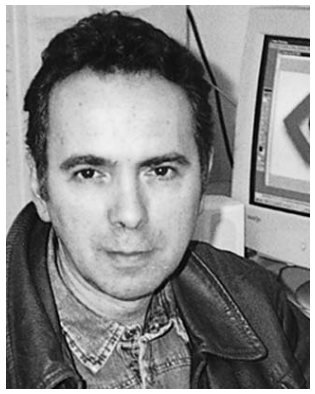
Una famiglia di rifugiati cambogiani nella periferia parigina preserva il rispetto delle tradizioni e particolarmente il culto degli antenati. Il legame visibile e tangibile fra il mondo dei vivi e quello dei morti passa attraverso il cibo. I gesti tradizionali di preparazione delle pietanze e le ricette di cucina sono tramandate da madre in figlia. In occasione delle feste, come quelle di capodanno o di matrimonio, gli antenati vengono onorati con offerte di cibo e i viventi li invitano a partecipare ai pasti. Ugualmente, il dono di riso ai Bonzi della pagoda rinforza il legame con il mondo degli antenati. Queste scene di vita quotidiana sono punteggiate di ricordi sul modo di vivere nel paese d'origine prima dell'esilio e sulla vita familiare.

A family of Cambodian refugees, living in the Parisian suburbs, maintain their respect for their traditions, especially with regards to the cult of the dead. The visible and tangible ties between the living world and that of their ancestors passes through food. The traditional gestures associated with preparing the dishes and the cookery recipes are passed down from mother to daughter. On festival occasions, such as the New Year or marriages, ancestors are honoured with offers of food and the living invite them to participate at mealtimes. These ties are also reinforced when rice is given as a gift to the Buddhist monks at the pagoda. The scenes of daily life are punctuated by memories of how they used to live in their country of origin, before they became exiled, and family life in general.

Biofilmografia
Néna Baratier nasce a Parigi nel 1926. Dal 1950 al 1970 collabora al montaggio dei film di Alain Josua, Jean Rouch, Jean Daniel Pollé, Astrude e del marito Jacques Baratier. Nel 1970 realizza il film *Berceau de l'Humanité*, nel 1973 *Enfance Africane*, nel 1974 *Le Cri du pére*, nel 1975 *Femmes de Bronze*, nel 1976 *Kasson mai*, nel 1980 *Cecite des Rivières*, nel 1981 *Prisoniéres du bonheur*. Il 1984 realizza tre film (*La gueréole, Des Tresses, Nou Nou – Né. Enfants d'Asie*). Si citano ancora *Benedita* del 1985 e, a partire dal 1990, la serie *La cuisine des autres* incentrata sulle donne immigrate in Francia e le tradizioni culinarie del paese d'origine.

Nèna Baratier was born in Paris in 1926. From 1950 to 1970 she collaborated on the editing of the films of Alian Josua, Jean Rouch, Jean Daniel Pollé and those of her husband, Jacques Baratier. In 1970 she made the film Berceau de l'Humanité, *in 1973* Enfance Africane, *in 1974* Le Cri du pére, *in 1975* Femmes de Bronze, *in 1976* Kasson mai, *in 1980* Cecitedes Rivières, *in 1981* Prisoniéres du bonheur. *In 1984 she made three films (*La gueréole, Des Tresses and Nou Nou – Né. Enfants d'Asie*). Benedita, made in 1985, is still remembered and from 1990 starts her series* La cuisine des autres *focused on immigrant women in France and their traditional cookery as practised in their countries of origin.*

SANTOMARTINO!



Il video mostra la lavorazione del maiale in una famiglia contadina di Brienza (Potenza). Il racconto è centrato su Angelo, l'anziano capofamiglia e abile narratore, che ha collaborato alla realizzazione del video nella consapevolezza di lasciare alle generazioni future una memoria della cultura tradizionale locale. Il video descrive la cultura materiale correlata alla lavorazione del maiale. Ma nel corso del racconto emergono le trasformazioni della vita contadina tradizionale dovute alla scomparsa delle persone più anziane, alla meccanizzazione del lavoro, ai cambiamenti della vita dei giovani, ai processi di modernizzazione della vita sociale.

REALIZZAZIONE:
Francesco Marano

PRODUZIONE:
Francesco Marano

ANNO:
2001

DURATA:
38 min

DATI TECNICI:
HI8
Colore
Italiano, dialetto locale, con sottotitoli in Inglese

Biografia
Francesco Marano lavora all'Archivio Demo-Antropologico dell'Università della Basilicata. Si occupa di antropologia visuale, di riti e feste e autoetnografie. Ha pubblicato vari saggi e volumi, tra i quali *La Uglia. Riti di attraversamento del fuoco in Lucania* (1997) e *Identità mediate. Video e poetiche della memoria nella çultura tradizionale* (2002). È membro dell'AISEA (Associazione Italiana Scienze Etno-Antropologiche), cofondatore e redattore della rivista *Archivio di Etnografia*, direttore della rivista *AV-Materiali/Journal Online of Visual Anthropology* e cura il sito web www.visualanthropology.net.

Biography
Francesco Marano works in the Archivio Demo-Antropologico of the University of Basilicata. He is concerned with visual anthropology, rites, festivals and self activated ethnology. He has published various papers and volumes, among which La Uglia. Rites concerning walking through fire in Lucania *(1997) and* Identità mediate.Video e poetiche della memoria nella cultura tradizionale *(2002). He is a member of AISEA (the Associazione Italiana Scienze Etno-Antropologiche), co-founder and editor of the magazine* Archivio di Etnografia, *director of the magazine* AV-Materiali/Journal Online of Visual Anthropology *and editor of the web site www.visualanthropology.net.*

FILMOGRAFIA/FILMOGRAPHY
Laj Ndoni Tabatabit (1991); *Vjeshet* (1992); *La Uglia* (1993); *Il canestro di Canio Benedetto* (1994, con E. Imbriani e F. Mirizzi); *L'arte di Rumì* (2001).

The video shows how pig production is managed by a peasant family in Brienza (Potenza). The story focuses on Angelo, the aged head of the family, an able storyteller, who collaborated in the making of the video with the full knowledge that it would leave to future generations a record of local cultural traditions. The video describes material culture correlated to pig production. However, during the course of the story, the transformations that have taken place in traditional peasant life are brought to light, these have been caused by the deaths of the oldest inhabitants, mechanisation of work practises, changes in the lives of the younger generations and the processes of modernisation in social life.

RUSSIA
REPUBBLICA DI TUVA

SPIRIT AND FLESH OF MY LAND

Biografie
Andrei Chymba, primo redattore del Dipartimento delle arti e letteratura della Compagnia Nazionale della Televisione della Repubblica di Tuva, ha 36 anni, è laureato in lettere e lavora nella Compagnia Nazionale da 6 anni.
I suoi video sono stati premiati diverse volte.
Nel 2000 è stato riconosciuto il miglior giornalista televisivo della Repubblica.
Il suo film più conosciuto è *La frontiera*, che tratta dei rapporti difficili tra la Repubblica di Tuva e la Mongolia, due popoli nomadi e fratelli che attualmente hanno rapporti molto tesi alle loro frontiere, dove si spara, si uccide e si ruba. Questo film è stato proiettato per il canale federale TVC e nell'anno 2002 ha vinto il primo premio al Festival "La legge e la società" nella categoria "Uomini della frontiera".

Tuva (Russia), al confine con la Mongolia, maggio 2002. Nella località chiamata Bayan-Kall, campo nomade del clan Mongush, oggi è un giorno diverso: per la prima volta in tanti anni i Mongush si riuniscono per ricordare un loro antenato, il fondatore della loro etnia, uno sciamano che morì circa cento anni fa.
I Mongush preparano l'araka, utilizzando latte e vodka. Gli abitanti di Tuva la chiamano, come ogni cosa che si ottiene dal latte, "cibo bianco" ed è ottenuta dal latte acido rappreso, attraverso un apparecchio per la distillazione. L'Araka viene utilizzato come cibo sacrificale per gli ospiti del luogo, gli spiriti della terra e dell'acqua.
Gli abitanti di Tuva chiamano la carne, che è il loro principale alimento, "cibo nero". L'anziano Sergey macella una capra e tutti gli uomini della famiglia mongush lo aiutano. Oltre alla carne mangiano anche le interiora, la cui preparazione è compito delle donne. Il khan è il loro piatto preferito, fatto con gli intestini riempiti di sangue. Prima che inizino a mangiare si devono occupare dello spirito del fuoco, perciò mettono i pezzi migliori di carne nel fornello.
Prima di iniziare il rituale di santificazione del luogo, affidato al lama mongolo Dashdandav Tsogtbaatar è necessario collegare i vivi con le generazioni passate annodando un pezzo di tessuto, il chalama.
Sull'altare vengono posti i pezzi di "cibo nero", la carne, mentre la donna più anziana della famiglia, Chogdur, versa il "cibo bianco", araka, in direzione dei punti cardinali.

REALIZZAZIONE:
Andrei Chymba e Dina Oiun

PRODUZIONE:
Gtrk "Tyva"

ANNO:
2002

DURATA:
15 min

DATI TECNICI:
Betacam
Colore
Lingua Tuva con sottotitoli in Inglese

Dina Oiun è capo redattore della Internet-agenzia Tuva-Online.
Laureata in lettere,ha lavorato per 7 anni nella Compagnia Nazionale della Televisione di Tuva come conduttore di telegiornale. Per tre volte è stata riconosciuta la miglior giornalista della Repubblica (1993, 1997, 1999) sulla base delle scelte fatte dagli ascoltatori. Nel 1999 ha vinto il Gran premio al Festival Teleosen (Siberia) per la serie dei suoi programmi. La Compagnia Nazionale della Televisione di Tuva ha presentato i suoi programmi al Festival della Stampa della Federazione Russa del 2000.

Biographies
Andrei Chymba is the chief editor of the Department of Arts and Literature of the National Television Company of the Tuva Republic. He is thirty-six years old and has a degree in Literature. He has worked in national television for the last six years. His videos have received several awards. In 2000 he was nominated the Republic best television journalist.
His best known film is The frontier *which focuses on the difficult relationship that exists between the Tuva Republic and Mongolia: two nations of nomadic peoples who were once united but now live under very tense conditions along their frontier, where shootings, murders and robberies are commonplace. This film was shown on the federal TVC channel and in 2002 won the first prize in the category "Men of the Frontier" at the Festival "The Law and Society".*

Dina Oiun is chief editor of the Net-agency Tuva Online. She has a degree in Literature.
She has worked for seven years as a newsreader for the National Television Company of the Tuva Republic. She has been voted three times best journalist (1993,1995 and 1999) on the basis of the votes of the TV audience.
In 1999 she won the First Prize at the Festival Teleosen (Siberia) for a series of her programmes.
The National Television Company has presented her programmes at the Press Festival of the Russian Federation 2000.

Tuva (Russia), near the Mongolian frontier, May 2002. In the area called Bayan-Kall, in the nomad camp of the Mongush clan, today is a special day: for the first time in many years the clan has gathered together to remember the founding ancestor of their stock. A shaman who died almost a hundred years before.
The Mongush prepare "araka" using milk and vodka. The people of Tuva call it, as they name all things made from milk, "white food". It is obtained from sour clotted milk with a distillation apparatus. Araka is used as a sacrifical food for the hosts of the place, the spirits of the earth and water.
The Tuvans call meat, their staple foodstuff, "black food". With the help of all the Mongush men, Sergey the old man butchers a goat. Besides the flesh they also eat the entrails but these must only be prepared by the women. Khan is a favourite dish of the Tuvans. Khan is a blood sausage made from intestines filled with blood. Before eating they must satisfy the fire spirit, so the best pieces of meat are placed inside the stove.
Before the ritual of the sanctification of the place begins, a ceremony conducted by the Mongolian Llama, Dashdandav Tsogtbaatar, is necessary to join the living with their forefathers by means of a knotted rag called the "chalama".
On the altar pieces of "black food", meat, are placed, while the oldest woman of the family, Chogdur, splashes araka, the "white food", on the altar in the direction of the cardinal points.

TROIS OU QUATRE GRAINS DE MAIS

REALIZZAZIONE:
Marie Claire Quiquemelle

PRODUZIONE:
Marie Claire Quiquemelle

ANNO:
2002

DURATA:
39 min

DATI TECNICI:
Betacam
Colore
Cinese con sottotitoli in Francese

Nel mese di aprile, non appena canta il cuculo, si possono impiantare i cereali. In Cina da sempre al nord si semina il grano e al sud il riso. Nelle alture del sud-ovest, inadeguate alle piantagioni di riso, spunta solamente il grano invernale…
Proveniente dall'America, il mais fu introdotto in Cina nel XVI secolo e fu probabilmente nel XVII secolo che le popolazioni del sud-ovest, abbarbicate nelle alture più elevate e ingrate, l'adottarono come principale alimento, seguendo l'impulso dei Cinesi di stirpe Han. Oggi il mais è il cereale dei montanari e la garanzia della loro sopravvivenza.
Presso i "Miao dei torrenti", minoranza di neppure 5000 anime che vive a circa 1800 metri di altitudine, a ovest della provincia di Guizhou, il mais, vero sostituto del riso, è mangiato da tutti, uomini e bestie, lungo tutto il percorso dell'anno e in ogni occasione…

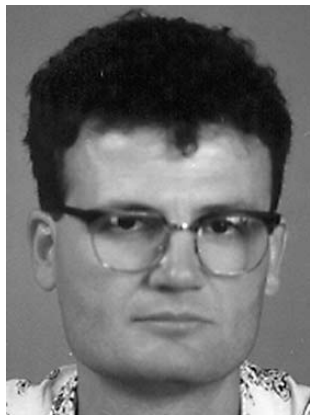
Biografia
Marie Claire Quiquemelle lavora al Centro Nazionale della Ricerca Scientifica (CNRS). Dal 1970 svolge attività di ricerca in Cina. Membro del "Centre de recherche civilisation chinoise" EPHE-CNRS e Direttore del "Centre de documentation sur le cinéma chinois", a Parigi.
Tra le pubblicazioni si citano *Ombres électriques*. Edizione dell'opera pubblicata dal Centro Pompidou in occasione del Festival del film cinese. Parigi 1985. *Le Théatre traditionnel chinois* (L'Opéra de Pékin). CNDP, Paris 1986. Ha scritto un gran numero di articoli e saggi; per quanto riguarda la Cina si ricorda la collaborazione al *Larousse du cinéma*, edito da Jean-Louis Passek. Recentemente ha collaborato alla *Storia del cinema mondiale* di Gian Piero Brunetta, edito da Einaudi.

Biography
Marie-Claire Quiquemelle works at the Centro Nazionale della Ricerca Scientifica (CNRS). Since 1970 she has been involved in research in China. She is a member of the "Centre de recherche civilisation chinoise" EPHE-CNRS and director of the "Centre de documentation sur le cinéma chinois" in Paris. Among her publications Ombres électriques *is often mentioned, an edition of the work published by the Pompidou Centre on the occasion of the Chinese Film Festival, Paris 1985.* Le Théatre traditionnel chinois *(*The opera of Pekin*), Paris 1985. She has written a great number of articles and papers; with regards to China one recalls her collaboration in* Larousse du cinéma*, edited by Jean-Louis Passek. Recently she has collaborated in Gian Piero Brunetta's* Storia del cinema mondiale*, edited by Einaudi.*

FILMOGRAFIA/FILMOGRAPHY
Zaytoum, la Chine des merveilles, 16 mm. Versione video 52 min. Progetto associato all'UNESCO. *La Danse des dieux*, video, 50 min, (1992). *Dancing the Gods*, versione inglese, (1994). *Le Mythe du buflle (Quelques fêtes des Miao Noirs)*, video, 50 min, (1995). *Les Tambours Divins de l'Amdo*, video in due parti, 109 e 50 min, (1998). *Le chemin des écoliers* 55 min, (1999). *Le Voyage des âmes*, video, 51 min, (2000).

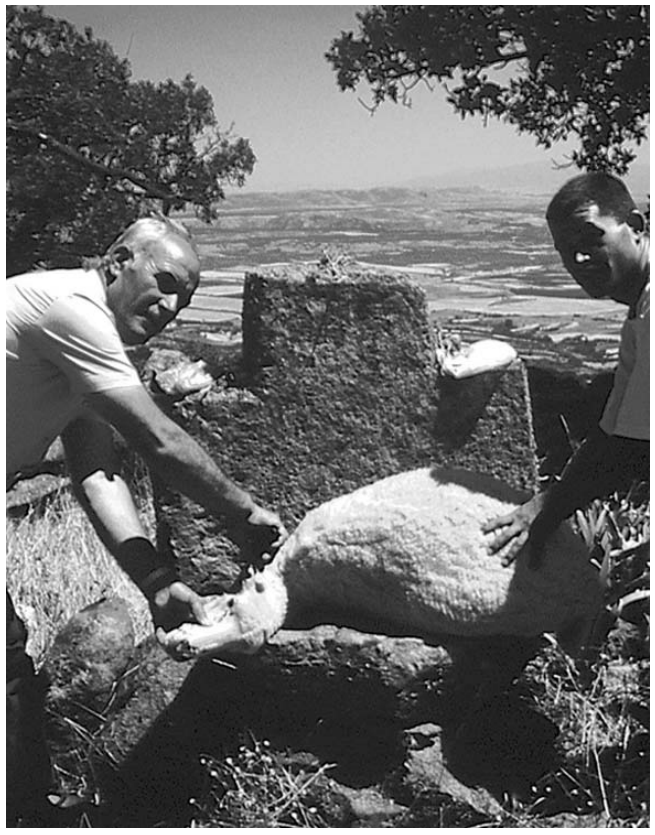
In the month of April, just after the first cuckoo, it is possible to begin planting grain. In China grain has always been planted in the north and rice in the south. In the south west region the high ground precludes the growth of rice, here only winter cereals can grow…
Of American origin, maize was introduced into China in the XVI century and in the south west probably as late as the XVII century, where the population clinging to the highest and most unwelcoming land, adopted this crop as their main form of alimentation, following the impulse of the Chinese descendants of Han. Today maize is the crop of these mountain dwellers, for whom it represents a guarantee of survival.
For the "Miao of the torrents", as they are known a minority of no more than 5,000 souls who live at a height of over 1,800 metres to the west of Guizhou Province, maize, the true substitute of rice, is eaten by all, man and beast, throughout the whole year and on every occasion…

VO IMETO NA GOSPOD / IN THE NAME OF GOD



Una delle usanze più diffuse tra i Macedoni è quella del rito sacrificale chiamato "Kurban". Gli elementi più importanti nello svolgimento del rito sono il sacrificio di animali, la distribuzione e il consumo del cibo. Durante il consumo del cibo rituale si può osservare come la gente creda realmente all'influenza benefica dell'usanza sulla comunità. L'usanza riflette l'intero sistema sociale e il ruolo della Chiesa nell'affermazione del rito.

Biografia
Vladimir Bocev è nato a Skopje nel 1961. Laureatosi nel 1986 presso la facoltà di Etnologia dell'Università dei Santi Cirillo e Metodio, è stato assunto nello stesso anno dal Museo della Macedonia. Da allora conduce attività di ricerca incentrate sulle tradizioni popolari del suo paese. Negli ultimi cinque anni si è impegnato anche nel campo dell'antropologia visuale.
Il Festival di Documentari Etnografici di Belgrado gli ha attribuito nel 1988 il premio per il miglior progetto di ricerca e nel 1999 il Grand Prix.



REALIZZAZIONE:
Vladimir Bocev

PRODUZIONE:
Museum of Macedonia

ANNO:
2001

DURATA:
9 min

DATI TECNICI:
HI8
Bianco e nero
Macedone

One of the most widespread customs among Macedonians is making sacrifice – "kurban". Sacrificing an animal, distribution of food and eating ritual food are the most important elements in the performance of the ritual. While the ritual food is eaten, it can be noticed that people really believe in the beneficial influence of the custom upon the community. The custom reflects the entire social system and the role of the Church in affirmation of this ritual.

Biography
Vladimir Bocev was born in Skopje in 1961. Graduated at the Faculty of Ethnology at the University of Ss. Kiril and Metodij in 1986. Employed in the Museum of Macedonia the same year. Since his employment until the present day, his researches have been focused on traditional customs. The last five years he has also been engaged in visual anthropology. At the Festival of Ethnographic Documentary Film in Belgrade, he won the prize for best research project in 1998 and the Grand Prix in 1999.

FILMOGRAFIA/FILMOGRAPHY
Kurban, *14 min, prize for the best research project, Ethnographic Film Festival, Belgrade (1998);* Djolomars, *16 min, prize Grand Prix, Ethnographic Film Festival, Belgrade (1999);* Strumickiot Karneval (Strumica Carnival), *10 min, (1999);* Babarot Sto Vraka Kusur (The Babar Giving Back Change), *9 min (2000);* Seloto Opila Br. 30 (The Village of Opila Number 30), *20 min (2001);* Samovilska Voda (Fairy Water), *12 min 45 sec (2001);* Vo Imeto Na Gospod (In the Name of God), *9 min (2001);* Govedar Kamen (Shepherd Stone), *9 min (2002). All films are produced by the Museum of Macedonia, Skopje, Macedonia.*

VOCI DELLA MONTAGNA

L'attività del pastore Francesco Carta e del fratello Luigi nelle campagne di Teti (Mandrolisai, Sardegna).
Il documentario non è stato concepito per avere un carattere esaustivo, ma per rappresentare solo alcune fasi del lavoro pastorale: pascolo, mungitura e lavorazione del formaggio.
Prodotto nel 1997, è il frutto del sentimento di un autore giovanissimo, appena ventiquattrenne, che percepisce intorno a sé una fastidiosa omologazione culturale.
Pensando che potesse lasciare una traccia a favore dell'ergologia tradizionale, dal punto di vista stilistico ha rifiutato la tecnica dell'intervista, lasciando completamente spazio al modulo di regia classica. Un personale tentativo di coniugare cinema e antropologia.

REALIZZAZIONE:
Antonello Carboni

PRODUZIONE:
Centro Servizi Culturali di Oristano

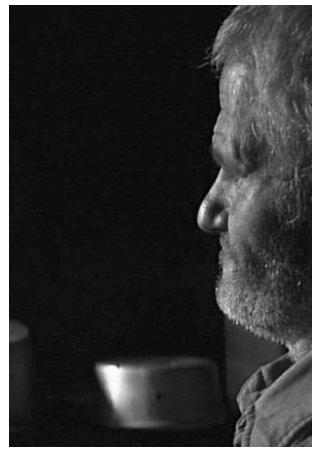
ANNO:
1998

DURATA:
18 min

DATI TECNICI:
Betacam

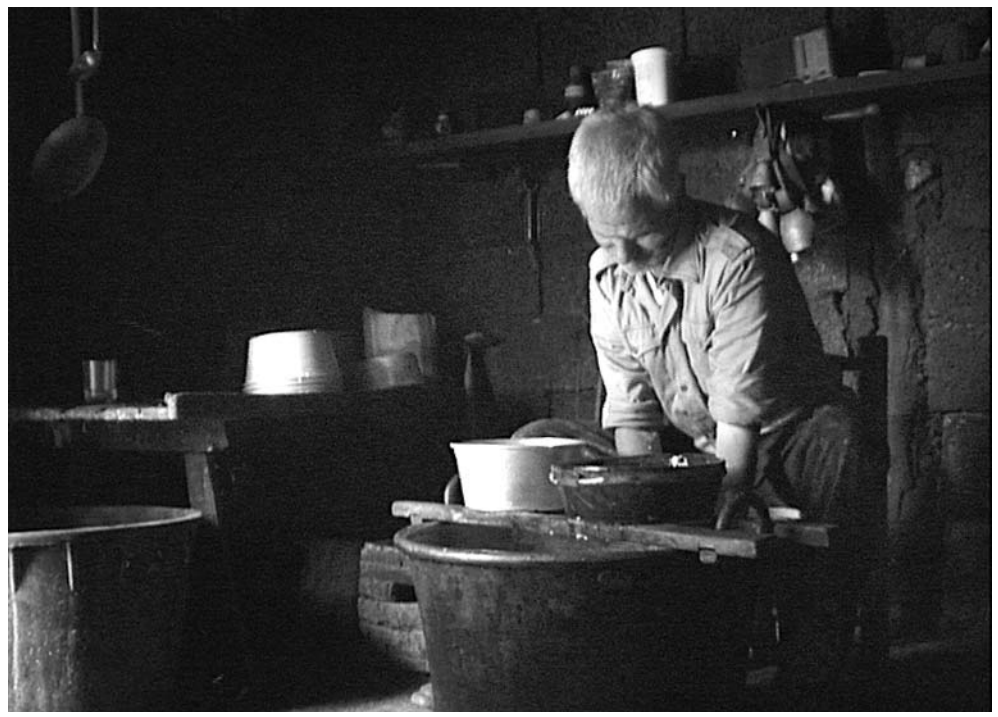
Biografia
Antonello Carboni è nato a Oristano nel 1973. Dopo aver seguito all'Università lezioni di teorie e tecniche della comunicazione ha frequentato diversi corsi inerenti la teoria e la pratica degli audiovisivi. Ha lavorato dal 1990 al 1993 in una rete televisiva locale con funzioni di operatore, montatore e operatore di messa in onda. Come operatore esterno dal 1996 al 2000 ha svolto attività didattica di linguaggio cinematografico e di produzione audiovisiva in numerose scuole della provincia di Oristano.
Su incarico di vari enti pubblici e organizzazioni private ha curato la regia e lavorato come operatore di diversi documentari. Quale fotografo ha realizzato una mostra sul popolo Sahrawi che è stata presentata ad Ascea (Salerno) e a Spoleto.

FILMOGRAFIA/FILMOGRAPHY
Voci della montagna (1998), *Segundu sa antiga costumanza* (1999), *Geronimo* (2000), *Artigianato e marketing in Sardegna* (2000), *David Herbert Lawrence e la Sardegna* (2000-01), *Sahrawi* (2001), *Tempo di festa* (2001), *Fadà ettamaniat – Lo spazio del desiderio* (2002).



The activities of the shepherd Francesco Carta and his brother Luigi in the countryside of Teti (Mandrolisai, Sardinia). This documentary was not conceived of as an exercise illustrating an exhaustive spectrum on shepherd's life, but only as a representation of particular phases of their work: grazing, milking and cheese making. Produced in1997, it is the fruit of the sentiments of a young director, just twenty-four years of age at the time, who sees himself surrounded by an irritating idea of cultural homogenisation. So, thinking that he could leave a trace in favour of traditional ergological studies, from a stylistic point of view he refused the interview technique, completely abandoning the classic mode of directing. The film is an individualistic example of joining cinema to anthropology.

Biography
Antonello Carboni was born in Oristano in 1973. After following several courses at university in the theory and technique of communication he attended various courses on the theory and practise of audio visual methods. He worked from 1990 to 1993 on a local television channel as cameraman, editor and as internal controller of live sequences and as external link man from 1996 to 2000, he has taught cinema language and audio visual production in numerous schools in the province of Oristano.
He has been entrusted by various public bodies and friendly societies with the role of editor and has worked as cameraman on various documentaries. As a photographer he has exhibited his works on the Sahrawi in Ascea (Salerno) and Spoleto.

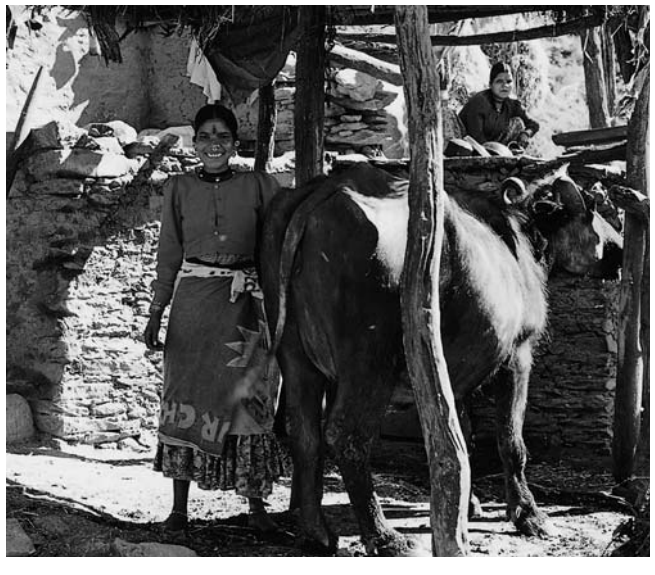


DANIMARCA

WE HAVE THE SAME KIND OF BLOOD

In Nepal il sistema delle caste si basa su una distinzione tra purezza e contaminazione. I Dalit, appartengono alla casta più bassa o "intoccabile" e sono considerati impuri. Non possono mangiare negli stessi ristoranti degli altri Nepalesi, non possono prendere l'acqua dallo stesso rubinetto. Si dice che mangino la carne di manzo, che è illegale, ma questo è più mito che realtà.
Il film ritrae la vita di ogni giorno dei Dalit in un villaggio di montagna nell'ovest del Nepal. Il villaggio Pachnali è abitato da diverse caste Dalit: Kami (i fabbri), Damai (i sarti) e Bhul (i conciatori di pelli), tra questi ci sono anche alcuni Thakuri proprietari di case che appartengono alla casta più alta. Per alcuni aspetti i Dalit vivono ai margini della società nepalese, ma il film mostra anche l'umorismo e la forza di queste persone che cercano di vivere degnamente. *We Have the Same Kind of Blood* è stato realizzato tra il 2000 e il 2001 durante una ricerca antropologica sul campo sui Dalit e sul sistema delle caste in Nepal.

Biofilmografia
Berit Madsen è una cineasta e antropologa sociale danese. Tra i suoi film, *Why Dalit?* (Nepal, 2001), *The Last Working Season of Mr. Madsen* (Denmark, 2000), *The Cleaner* (Denmark, 1998), *A La Moscowa* (1991), primo premio al Festival du Film et Grand Reportage, Lagne-Sur-Marne (Paris, 1992).



REALIZZAZIONE:
Berit Madsen

PRODUZIONE:
Berit Madsen/Manche Film

ANNO:
2001

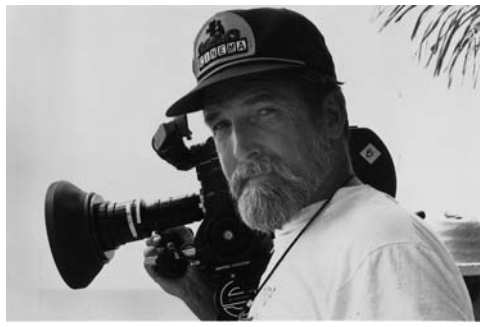
DURATA:
41 min

DATI TECNICI:
DV – Nepalese con sottotitoli in Inglese

The caste system in Nepal is based on a ritual distinction between purity and pollution. The Dalit – the lower caste people or "untouchables" – are considered impure. They cannot eat at the same restaurants as other Nepalese; they cannot take water from the same water tap. They are said to eat beef which is illegal. But this is more a myth than reality.
The film gives a close portrait of the daily life of the Dalit in a mountain village in West Nepal. The village, Pachnali, is inhabited by several Dalit castes: Kami (blacksmiths), Damai (tailors) and Bhul (leatherworkers) among others, as well as some Thakuri, an upper caste of landlords. In many ways the Dalit live on the margin on the Nepalese society, but the film also shows the humour and strength of this people as they try to make a living in dignity. We Have the Same Kind of Blood *was made in connection with anthropological field research on Dalit and the caste system in Nepal 2000-01.*

Biofilmography
Berit Madsen is a social anthropologist and documentary filmmaker from Denmark. Among her films are Why Dalit? *(Nepal, 2001),* The Last Working Season of Mr. Madsen *(Denmark, 2000),* The Cleaner *(Denmark, 1998),* A La Moscowa *(1991), first prize at the Festival du Film et Grand Reportage, Lagne-Sur-Marne (Paris, 1992).*

YUM, YUM, YUM!



Realizzazione:
Les Blank

Produzione:
Flower Films

Anno:
1990

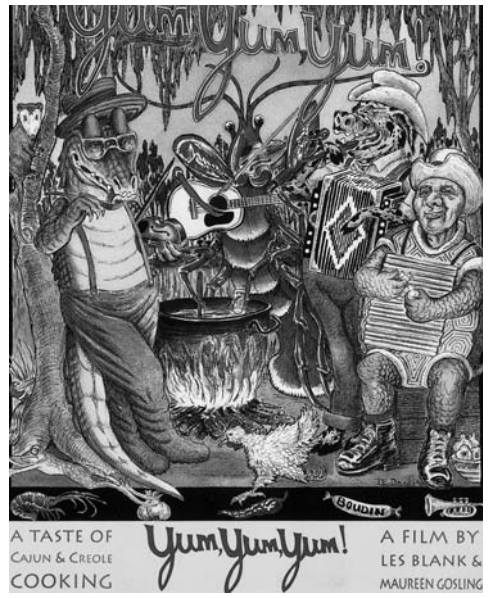
Durata:
31 min

Dati Tecnici:
16 mm
Colore
Inglese, Cajun e Francese

C'è sempre qualcosa sul fuoco quando si tratta dell'etnologo-cineasta – bon vivant Les Blank. In questo film ritroviamo Les Blank e la sua camera nel cuore della Louisiana, nel Cajun, dove conduce una piroga carica di ricette del musicista Marc Savoy, così come di Margaret Chenier e della "Queen Ida" Guillory. Come sempre la musica (violino primitivo e "reel" zydeco) è gustosa come gli stufati.
Paul Prudhomme, che appare nel film, è soltanto uno dei grandi cuochi della Louisiana che svelano la loro saggezza mentre mostrano come cucinare (e mangiare) deliziosi piatti come le crêpes con granchi e gamberi, il riso non raffinato, le gambe di rana, okra etouffè con gamberi, lingua di bue, goo courtbouillon, boudin, patate dolci candite… Ma Prudhomme è anche quello che risponde ad una delle domande scottanti: perché Dio ha benedetto gli chef Cajun con un talento culinario così notevole? Paul risponde: "Dio è Cajun".
Altro protagonista del film è il musicista e cuoco cajun Marc Savoy; di quest'uomo complicato, capriccioso e pieno di vitalità viene offerto un ritratto mentre prepara la sua zuppa cajun, apparentemente semplice, e le sue salse piccanti. Uno sguardo da vicino su una cultura non omologata.

Biofilmografia
Les Blank è un pluripremiato cineasta indipendente. Nato nel 1935 a Tampa in Florida, ha frequentato la Tulane University a New Orleans dove ha conseguito la laurea in Letteratura inglese e l'M.F.A. in Teatro. Nel 1967, dopo due anni di dottorato nel Film Program presso la University of Southern California e cinque anni come freelance a Los Angeles ha iniziato a realizzare i suoi primi film indipendenti, sul cantante blues texano Lightnin' Hopkins (*The Blues Accordin' to Lightin' Hopkins*) e la allora nascente cultura dei "figli dei fiori" (*God Respects Us When We Work, But Loves Us When We Dance*).
I primi film indipendenti di Blank inaugurano una serie di confidenziali e rapide apparizioni nella vita e nella musica di persone travolgenti che vivono alla periferia della società americana; una serie che include i musicisti della Louisiana francese rurale: i cuochi (*Yum, Yum, Yum!; J'aiEte Au Bal – I Went to the Dance; Dry Wood; Hot Pepper; Spend It All* e *Marc and Ann*); i Messicani Americani (*Chulas Fronteras; Del Mero Corazon*); la musica di New Orleans e del Mardi Gras (*Always For Pleasure*); lo chef Alice Walters e altri fanatici dell'aglio della Baia di San Francisco (*Garlic Is As Good As Ten Mothers*) ecc.
Del suo lavoro sono state realizzate alcune importanti retrospettive in festival, cineteche e musei americani ed europei.
Nel 1990 Les Blank ha ricevuto dall'American Film Institute il Maya Deren Award per l'eminente risultato raggiunto durante la sua vita di cineasta indipendente.
Tra i film più recenti, *Sworn to the Drum: A Tribute to Francisco Aguabella* (1995); *Maestro: The King of the Cowboy Artists* (1994); *My Old Fiddle: A visit With Tommy Jarrell in the Blue Ridge* (1994).

Biofilmography
*Les Blank is a prize-winning independent filmmaker. Born in 1935 in Tampa, Florida, he attended Tulane University in New Orleans, where he received a B.A. in English literature and a M.F.A. in theatre. In 1967, after two years in the Ph.D. film program at the University of Southern California, and five years of freelancing in Los Angeles, he began his first independent films, on Texas blues singer Lightnin' Hopkins (*The Blues Accordin' to Lightnin' Hopkins*) and the newly forming sub-culture known as "flower children", (*God Respects Us When We Work, But Loves Us When We Dance*).*
*Blank's first independent films began a series of intimate glimpses into the lives and music of passionate people who live at the periphery of American society; a series that grew to include rural Louisiana French musicians and cooks (*Yum, Yum, Yum!*; J'aiEte Au Bal– I Went to the Dance; Dry Wood; Hot Pepper; Spend It All and Marc and Ann); Mexican-Americans (*Chulas Fronteras; Del Mero Corazon*); New Orleans music and Mardi Gras (*Always For Pleasure*); chef Alice Waters and other San Francisco Bay Area garlic fanatics (*Garlic Is As Good As Ten Mothers*) ecc. Major retrospectives of Les Blank's films have been mounted in several festivals, film libraries and museums in America and Europe.*
In 1990, Les Blank received the American Film Institute's Maya Deren Award for outstanding lifetime achievement as an independent filmmaker.
Recent films: Sworn to the Drum: A Tribute to Francisco Aguabella *(1995);* Maestro: The King of the Cowboy Artists *(1994);* My Old Fiddle: A Visit With Tommy Jarrell in the Blue Ridge *(1994).*



Something's always cooking with ethnologist-filmmaker-bon vivant Les Blank. This appetizing film finds him and his camera in the heart of Louisiana cajun country, where he gets a pirogue full of recipes from the musician Marc Savoy, as well as Margaret Chenier, and "Queen Ida" Guillory. As usual, the sounds (backwoods fiddle and zydeco reels) are as tasty as the étouffés.
Paul Prudhomme, who appears in Yum, Yum, Yum! *is only one of a number of great Louisiana chefs that spin their wisdom while they demonstrate how to make (and eat) scrumptious dishes like crabs and shrimp crêpes, dirty rice, frogs legs, beef tongue, goo courtbouillon, candy yams… But Prudhomme is the only one who answers one of the burning questions: Why has God blessed Cajun Chefs with such high culinary talent? Paul replies: "God is Cajun".*
For this film, Blank focuses on the musician and Cajun cook Mark Savoy. Yum, Yum, Yum! *offers a close-up portrait of this complicated, often humorous and vital man as he prepares his deceptively simple one-pot Cajun gumbos and sauce piquantes. An inside look at non-homogenized culture.*

RETROSPETTIVA / FUORI CONCORSO

RETROSPECTIVE / OUT OF COMPETITION

LA CENA DI SAN GIUSEPPE

REALIZZAZIONE:
Giuseppe Ferrara
PRODUZIONE:
Patara
ANNO:
1963
DURATA:
11 min
DATI TECNICI:
35 mm
(Riversamento In Betacam)
Bianco e nero
Italiano

Il documentario tratta di una festa in onore di San Giuseppe diffusa in tutta la Sicilia e caratterizzata dall'offerta di un pranzo ai poveri e agli orfani e dalla preparazione di pani votivi. Secondo il grande demologo siciliano Giuseppe Pitrè "questo banchetto si fa per voto dalle persone che lo bandiscono … Trattandosi di un omaggio al Padre della Provvidenza, tutto dev'esser grande e spettacoloso".
Ferrara realizza questo film in una Gela che si avviava a una profonda trasformazione economica e sociale dovuta alla costruzione dei grandi stabilimenti petrolchimici, che costituisce l'oggetto di un altro suo documentario dello stesso anno *Gela antica e nuova*.
In un'intervista rilasciata due anni fa, il regista ricorda che: "Per San Giuseppe, i Gelesi organizzavano una festa straordinaria con scopi benefici: una decina di famiglie preparava tre personaggi scelti tra i più poveri del paese, un bambino, un vecchio e una ragazzina che rappresentavano la sacra famiglia. Li vestivano con tuniche bianche, gli mettevano intorno alla testa una corolla di fiori di carta variopinti. In quella occasione tutte le famiglie benestanti facevano a gara per averli come ospiti. Nella chiesa centrale, un centinaio di San Giuseppe, di Bambin Gesù e di Madonnine venivano benedetti e poi andavano a celebrare la festa consumando le cene, veramente pantagrueliche, che erano state preparate. Alla fine della festa le portate rimaste venivano distribuite alle famiglie povere che, quindi, per una settimana avevano di che nutrirsi".

Biofilmografia
Giuseppe Ferrara è nato nel 1932 a Castelfiorentino, in Toscana. Laureatosi in Lettere all'Università di Firenze con una tesi in Storia del cinema, inizia la sua attività come pubblicista cinematografico nel 1952. È diplomato in regia al Centro Sperimentale di Cinematografia di Roma nel 1959.
È autore di circa ottanta documentari cinematografici e di numerose pubblicazioni di carattere cinematografico. Il suo nome è associato all'importante stagione del documentario italiano "demartiniano", dal nome dell'etnologo Ernesto De Martino (fine degli anni Cinquanta e primissimi anni Settanta). Attorno ai temi di studio e di ricerca di De Martino (lamento funebre, rituali magici, tarantismo) e alle grandi feste religiose del Sud, operò, infatti, un gruppo di registi, Gandin, Mingozzi, Di Gianni, Dal Fra, Mangini e, per l'appunto Ferrara, che produsse una serie di documentari che per molti studiosi segna la nascita del cinema etnografico italiano. Dei documentari di Ferrara relativi a quel filone si ricordano: *I maciari* (1962), sui poteri taumaturgici di un mago bambino, *Il ballo delle vedove* (1962) girato a Lula (Sardegna) e incentrato sui rituali per la guarigione di un uomo punto dall'argia (tarantismo sardo), *La Madonna di Gela* e *La cena di San Giuseppe* entrambi girati a Gela (Sicilia) nel 1963, che trattano temi della religiosità popolare del Meridione d'Italia. Ferrara ha realizzato inoltre tredici lungometraggi tutti incentrati su temi di grande attualità politica e sociale. In particolare si citano: *Il sasso in bocca* (1970); *Cento giorni a Palermo* (1982); *Il caso Moro* (1986); *Giovanni Falcone* (1993); *I banchieri di Dio - Il caso Calvi* (2002).

This documentary is about a feast in honour of St Joseph, widespread throughout all Sicily, that is characterised by offering the poor and orfans a dinner and the preparation of bread which is given as a gift. According to the great Sicilian folklorist, Giuseppe Pitrè "this banquet is offered by people as a means of giving thanks … as it is a homage to the Father of Providence, everything must be grand and spectacular".
Ferrara made this film in Gela which was undergoing a great social and economic transformation at the time, due to the construction of large scale petrochemical installations there, this transformation became the theme of another of his documentaries made in the same town and year, Gela antica e nuova.
In an interview broadcast two years ago, the director recalled that: "For St Joseph, the people of Gela organised a feast of extraordinary proportions with charitable aims in mind: some ten families prepared three characters chosen from the poorest families of the place, a small child, and old man and a young girl who represented the sacred family. They dressed them in white tunics and placed crowns on their heads made from multi coloured paper. On that occasion all the well-off families competed with each other to have them as their guests. In the central church about a hundred St Josephs, Baby Jesus and little Virgin Marys were first blessed and then went off to celebrate the feast consuming suppers of truly pantagruelian proportions, which had been prepared. At the end of the feast the leftovers were distributed among the poor families, who thus had enough to feed themselves with for a week".

Biofilmography
Giuseppe Ferrara was born in 1932 in Castelfiorentino, in Tuscany. After graduating from the University of Florence with a degree in Literature, including a thesis on the history of cinema, he began working as a free-lance cinema journalist in 1952. In 1959 he obtained a Diploma in film direction from the Centro Sperimentale di Cinematografia in Rome. He has made about eighty cinema documentaries as well as published numerous works on the subject of the cinema. His name is associated with the important season of Italian documentary films called "Demartiniano", after the famous ethnologist Ernesto De Martino (from the end of the 1950s up until the first years of the 1970s). Dealing with De Martino's study and research themes (funeral lament, magic rituals, tarantism) and the great festivals of the South, the work of a group of directors, Gandin, Mingozzi, Di Gianni, Dal Fra and Mangini, and last but not least Ferrara, produced a series of documentaries that for many academics marked the birth of Italian ethnographic cinema. Of Ferrara's documentaries related to this theme one recalls: I maciari *(1962), about the thaumaturgical powers of a child wizard,* Il ballo delle vedove *(1962), filmed in Sardinia at Lula and centred on the rituals surrounding the healing of a man bitten by a black widow spider (Sardinian tarantism);* La madonna di Gela *and* La cena di San Giuseppe *both filmed in Gela in Sicily in 1963, that deal with themes of popular religion in southern Italy. Ferrara has also made thirteen full length films all centred on political, social and current themes of public debate. The most well known of these are:* Il sasso in bocca *(1970);* Cento giorni a Palermo *(1982);* Il caso Moro *(1986);* Giovanni Falcone *(1993);* I bancheri di Dio - Il caso Calvi *(2002).*

ITALIA

COMACCHIO

REALIZZAZIONE:
Fernando Cerchio

PRODUZIONE:
Istituto LUCE, Roma

ANNO:
1942

DURATA:
23 min

DATI TECNICI:
35 mm
Bianco e nero
Italiano

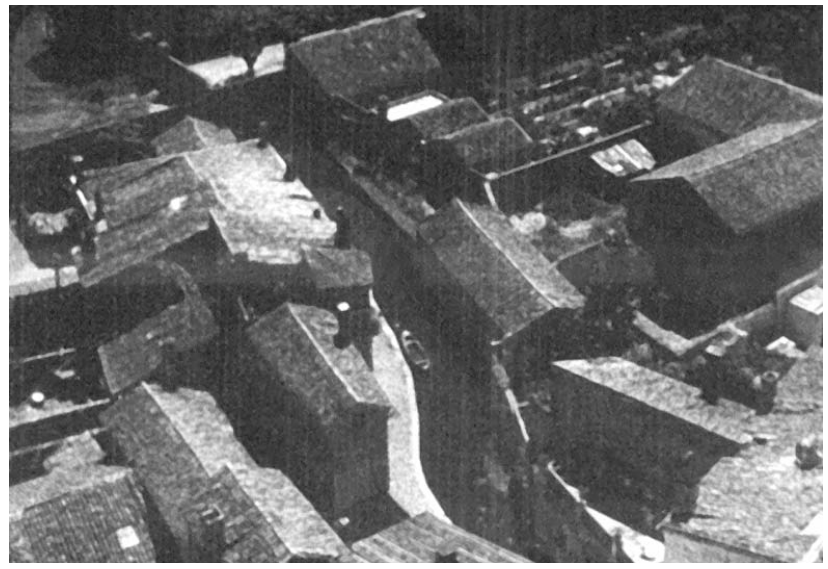
Copia proveniente dalla Scuola Nazionale di Cinema – Cineteca Nazionale

Comacchio fu realizzato da Fernando Cerchio su richiesta dell'Istituto Luce. Un incarico che il regista accolse con un certo scetticismo, temendo che il tema propostogli avesse uno scarso interesse cinematografico. Ma Cerchio cambiò idea dopo i sopralluoghi e le prime riprese, scoprendo il fascino del paesaggio del delta del Po e l'efficacia espressiva del lavoro in laguna e negli stabilimenti di trasformazione del pescato.
Il film, dopo una descrizione ambientale e del paese, segue le faticose operazioni di raccolta notturna delle anguille e, brevemente, la vita in comune nei casoni di pesca. Ma indimenticabili sono soprattutto le immagini del lavoro negli stabilimenti, dove uomini e donne preparano le anguille, le cuociono alla fiamma dopo averle infilzate negli spiedi e infine le sistemano nei barili, pronte per essere spedite in tutto il mondo. Il successo del lavoro di Cerchio fece da apripista alla serie di documentari sul Po e sul Delta Padano, teatro della maggior parte della produzione documentaristica italiana negli anni tra il Quaranta e il Cinquanta, dei quali piace citare *Gente di Chioggia* (1941), di Basilio Franchina, e *Gente del Po* (1943/1947), di Michelangelo Antonioni.

Biofilmografia
Fernando Cerchio, nato a Luserna San Giovanni (Torino) nel 1914, studiò al Centro Sperimentale di Cinematografia mentre collaborava a pubblicazioni specializzate e si dedicava ad attività di passoridottista. Fu montatore di numerosi lavori presso l'Istituto Luce. Il suo primo documentario fu *Carbonia* (1940), cui seguirono, nel 1942: *Ragazze sotto la tenda*, *Ritorno al Vittoriale*, *La scuola del cinema*, *Rifugi alpini* e particolarmente *Comacchio* che pose Cerchio tra i migliori documentaristi di quegli anni con F. Pasinetti e G. Paolucci. Nel dopoguerra, pur continuando a dedicarsi al documentario, ha diretto alcuni lungometraggi a soggetto di vario genere, dimostrando una buona padronanza del mestiere e una sciolta vena di narratore popolare. (da Filmlexicon, F.D.S.)

Biofilmography
Fernando Cerchio was born in Luserna San Giovanni (Turin) in 1914. He studied at the Centro Sperimentale di Cinematografia while at the same time he collaborated on special publications and dedicated himself to activities using sub-standard film. He was editor of numerous works at the Istituto Luce. His first documentary was Carbonia *(1940), followed in 1942 by:* Ragazze sotto la tenda, Ritorno al Vittoriale, La scuola del cinema, Rifugi alpini and most notably, Comacchio *which placed Cerchio among the best documentary film makers of the time, along side F. Pasinetti and G. Paolucci. After the war, while still continuing his documentary work, he directed several full length fiction films of various types, demonstrating a good knowledge of the genre and a fluid storytelling ability. (From Filmlexicon, F.D.S.)*

Comacchio was made by Fernando Cerchio at the request of the Istituto Luce. It was a job the director accepted with a certain amount of skepticism fearing that the proposed theme was of scarce cinematographic interest. But Cerchio changed his opinion after preparatory visits and taking the first footage, whereupon he discovered the countryside of the Po delta to be fascinating and found the work in the lagoon and the fish processing factories to have a rich expressive effectiveness.
The film, after an environmental description of the area, follows the ardous operations involved in nocturnal eel catching and, briefly, daily life in the fishermens' huts. The most unforgettable scenes however are those in the processing factories, where men and women prepare the eels, which are cooked over a flame after being skewered before being packed into barrels ready to be dispatched all over the world. Cerchio's success with this film opened the doors for a series of documentaries about the Po and the Padano delta, scene of the major part of Italian documentary production between the1940s and 1950s, of which it is worth remembering Gente di Chioggia *(1941), by Basilio Franchina, and* Gente del Po *(1943/1947), by Michelangelo Antonioni.*



CIBO ALL'ISRE

REALIZZAZIONE:
Paolo Piquereddu, Ignazio Figus

PRODUZIONE:
ISRE

ANNO:
2002

DURATA:
120 min

DATI TECNICI:
Betacam
Colore
Italiano/Sardo

Il lavoro presenta una selezione di immagini tratte da filmati direttamente realizzati o prodotti dall'ISRE nel corso di circa 20 anni di attività.
Il più vecchio risale, infatti, al 1977, il più recente al 2000.
La rassegna sul Cibo ha offerto l'occasione per riprendere in mano tutti questi materiali che solo in parte provengono da realizzazioni che hanno assunto la forma di prodotto finito e montato definitivamente; per questo motivo taluni vengono mostrati per la prima volta in pubblico.
Per il montaggio dei diversi brani è stato seguito un criterio calendariale: si inizia dunque con la festa e le questue di Sant'Antonio Abate (17 gennaio), si attraversano il carnevale, la Settimana Santa, la Pasqua per giungere alle grandi feste primaverili ed estive e infine chiudere con la questua di "sa Candelaria" di fine d'anno.
I diversi brani sono intervallati da brevi sequenze relative alla preparazione di pani che per la ricorrenza cui si riferiscono o per il loro nome richiamano i temi delle selezioni.

Com'è facile immaginare i lavori da cui sono state tratte le sequenze sono assai differenti per stili, finalità, professionalità e mezzi tecnici.
D'altra parte, come si accennava, i film sono nati con funzioni diverse.
Vanno da filmati didattici pensati come ausilio informativo per un'esposizione (si pensa alla grande mostra "In Nome del Pane: forme, tecniche, occasioni della panificazione tradizionale in Sardegna", Nuoro, 1991) a riprese effettuate all'interno di contesti festivi o di lavoro più ampiamente descritti dai lavori ecc.
Si ha comunque l'impressione che la selezione riesca ad offrire una rappresentazione significativa dell'ampio e variegato patrimonio della cultura materiale e immateriale della Sardegna connessa al cibo, nonché del contesto sociale nel quale esso si produce e si consuma.
Nello stesso tempo questo lavoro antologico dà sicuramente conto dell'impegno scientifico e organizzativo che negli anni l'Istituto ha dedicato alla documentazione visuale della cultura popolare della Sardegna.

Biografie
Paolo Piquereddu. Nato a Nuoro nel 1949, laureato in filosofia presso l'Università "La Sapienza" di Roma, direttore generale dell'Istituto Superiore Regionale Etnografico della Sardegna (ISRE), dove lavora dal 1980. Dirige il Museo Regionale della Vita e delle Tradizioni Popolari Sarde di Nuoro e il Museo della Casa Natale di Grazia Deledda, afferenti all'Istituto e cura la progettazione delle diverse iniziative culturali dell'Ente. Docente di Museologia e Museografia presso l'Università degli studi di Sassari. Ha svolto studi e ricerche sulle feste tradizionali della Sardegna, l'abbigliamento popolare e la museologia antropologica – con particolare attenzione al ruolo delle immagini nella rappresentazione e comunicazione museali – producendo su questi temi diverse pubblicazioni.
Dal 1990 dirige la rassegna internazionale biennale di documentari etnografici e la produzione dell'attività audiovisuale dell'ISRE.
In questo ambito ha diretto oltre 30 filmati sul lavoro tradizionale e sulle feste popolari della Sardegna.
Inoltre, ha curato il progetto e la realizzazione, in veste di produttore, dei film *Tempus de Baristas*, di David MacDougall (1993), *S'Ardia* (1994) e *Efis Martitri Gloriosu* (2000) di Gianfranco Cabiddu.

Ignazio Figus è nato ad Alghero nel 1960.
Formatosi nella produzione documentaristica presso l'Istituto Superiore Regionale Etnografico, dove lavora dal 1987, ha curato l'attività audiovisiva dell'Ente firmandone la fotografia e il montaggio. Il passaggio alla regia risale al 1996 con il documentario *Giorni di Lollove*, incentrato sulla descrizione di momenti festivi e di vita quotidiana della piccola frazione di Nuoro. A questo primo lavoro seguono, nel 1997, *Il lino a Busachi* sulla produzione e lavorazione del lino in un piccolo centro della Sardegna centrale e, nel 2000, *Toccos e Repiccos – Campanari in Sardegna* che si propone di documentare quanto ancora resta in Sardegna del mondo dei campanari.
Alcune collaborazioni esterne all'ISRE hanno dato luogo a significative produzioni tra le quali si ricordano *Il racconto dei nuraghi* (Centro Studi Culture Mediterranee, 1997) e *Mario Delitala, l'armonia totale dell'arte* (ISRE - Ilisso, 1999). Attualmente, nell'ambito dell'attività di ricerca dell'ISRE, sta lavorando al montaggio di un documentario su una famiglia di vasai che vive e opera a Siniscola, nella Sardegna orientale.

This work presents a selection of images taken from films directly produced by or commissioned by the Istituto during its more or less twenty years of activity. The oldest example dates, in fact, back to 1977, the most recent was made in 2000.
The Festival on Food has created an occasion to review all this material which only in part comes from works that could be described as definitely finished, edited works; for this reason some of the sequences are being shown in public for the first time.
The editing of several sequences has been undertaken according to a criteria which follows the calendar year: thus we begin with the festival and the habit of begging associated with Sant'Antonio Abate (17th January), going on to carnival, Holy Week and Easter arriving at the great spring and summer festivals and closing with the begging festival of "sa Candelaria" at the end of the year.
The various pieces are separated by brief sequences dealing with bread making that are connected by name or occasion with the selected themes.

As it is easy to imagine, the works from which the sequences are taken are very varied in their styles, finalisation, professional quality and technical prowess. Seeing them one becomes aware of the development in techniques and directing styles.
On the one hand, as indicated before, the works from which the extracts are taken, are the products of different functional aims.
On the other hand, as previously suggested, the footage chosen are the products of different needs, they are taken from films that had preconceived didactic aim, for example, as an informative aid for an exhibition (one thinks of the exhibition "In Nome del Pane: technical shapes and traditional bread making in the Sardinian calendar", Nuoro, 1991) sequences taken in the context of festivals connected especially to the world of work etc.
In any case one gets the impression that the selection offers a significant representation of the widespread and varied culture, material and immaterial, of Sardinia in connection with food, as well as the social context in which it is produced and consumed.
At the same time these anthropological works, without doubt speak of the considerable academic and organisational effort that the Istituto has dedicated to the documentation of Sardinian popular culture.

Biographies

Paolo Piquereddu was born in Nuoro in 1949. He has a degree in Philosophy from the University "La Sapienza" of Rome and is General Manager of the Istituto Superiore Regionale Etnografico (ISRE), where he works since 1980. He manages the Museo Regionale della Vita e delle Tradizioni Popolari Sarde di Nuoro and the Museo della Casa Natale of Grazia Deledda, affiliated to the Istituto and is responsible for the planning and management of the various cultural initiatives of the regional body.
He is a lecturer in Museology and Museography at the University of Sassari. He has carried out research into Sardinian traditional festivals, popular clothing and anthropological museology, with particular attention to the role of images in presentation and communication in museums, producing various publications on this theme. Since 1990 he manages the biennial international film festival of ethnographic documentaries and the ISRE audiovisual output. In this field he has directed more than 30 films on Sardinian popular festivals and traditional work practises. Besides, he was responsible for the planning and realisation, as producer, of the films Tempus de Baristas, *by David MacDougall, (1993),* S'Ardia *(1994) and* Efis Martitri Gloriosu *(2000) both by Gianfranco Cabiddu.*

Ignazio Figus was born in Alghero in 1960. He learnt about documentary production at the Istituto Superiore Regionale Etnografico, where he works since 1987. He is responsible for the audiovisual activities of ISRE, handling photography and editing. His first directing experience was in 1996 with the documentary Giorni di Lollove, *which focused on daily life and festive occasions of a small outward lying ward of Nuoro. This first work was followed in 1997 by* Il lino a Busachi, *about the production of working of linen in a small hamlet in central Sardinia and in 2000 by* Toccos e Repiccos – Campanari in Sardinia, *whose aim is to document what remains of the world of bell ringing in Sardinia.*
He has collaborated on several significant productions outside ISRE, of these it is worth remembering Il racconto dei nuraghi *(Centro Studi Culture Mediterranee, 1997) and* Mario Delitala, l'armonia totale dell'arte *(ISRE - Ilisso, 1999). He is actually engaged on the editing of a documentary about a family of potters who live and work in Siniscola, in eastern Sardinia.*

Ordine delle sequenze e loro durata:
Sequence order and their relative running times:

Sedilo: *S. Antonio Abate,* 1989, 10 min; Mamoiada: *S. Antonio Abate,* 1994, 3 min; *La festa di S. Biagio* da *Giorni di Lollove*; 1989/90, 9 min; Mamoiada: *Carnevale* (*Martedì grasso*), 1994, 4 min; Aidomaggiore: *Carnevale* (*Mercoledì delle Ceneri*), 1988, 8 min; Orosei: *Riti della Settimana Santa* (*preparazione dei sepolcri*), 1989, 1 min 48 sec; Galtellì: *Sa Succhena* (*Giovedì Santo*), 1990, 10 min; Lei: *San Marco,* 1991, 7 min; *Efis, Martiri Gloriosu,* 1999, edito nel 2000, 1 min 23 sec; *Descrizione di un matrimonio,* 1986, 5 min; *S. Francesco di Lula,* 1976, edito nel 1985, 10 min; Orosei: *S. Maria 'e mare,* 1994, 4 min 51 sec; *Su Babbu Mannu,* 1997, edito nel 1989, 12 min; *Un matrimonio a Lollove* (*preparazione della carne*) da *Giorni di Lollove* 1989/90, edito nel 1996, 4 min; *Pesca dei muggini e delle anguille sul fiume Cedrino,* 1994, 10 min; Fonni: *S. Giovanni* (*Su cohone 'e frores*), 1988, 4 min; *Tempus de Baristas,* 1992, edito nel 1993, 4 min 22 sec; *Sa Candelarìa,* 1985, 8 min; *Preparazione de "Su Pistiddu",* 1991, 30 sec; da *Panificazione a Villaurbana,* 1990, edito nel 1991: *Coccois* 30 sec; *Tureddu,* 30 sec; *Tureddu semplici,* 30 sec; *Prezida secada a facie,* 30 sec; *Costalleddas po pippius,* 28 sec; *Lazzareddu,* 1 min; *Parixeddu,* 30 min; *Su Pisci* 19 min; *Coccoi folla 'e fa,* 15 sec; *Coccoi cun s'ou,* 30 sec.

Film da cui è stata ricavata la selezione, raggruppati per autore:
Films from which the sequences are taken, grouped by director:

GIANFRANCO CABIDDU
Efis, Martiri Gloriosu
1999 - 91 min edito nel 2000
Digital Betacam - colore
Il film descrive la festa di S. Efisio a Cagliari attraverso la partecipata testimonianza dei protagonisti.
The film describes the festival of St Efisio in Cagliari through the testimony of its principal participants.

IGNAZIO FIGUS, VIRGILIO PIRAS
Giorni di Lollove
1989/90 - 50 min edito nel 1996
Umatic - colore
Il film, girato fra l'autunno del 1989 e la primavera del 1990, descrive l'ambiente e alcuni momenti della vita della comunità di Lollove relativi alla quotidianità e alla festa (un raro matrimonio e le celebrazioni in onore di S. Biagio).
The film, shot between

autumn 1989 and spring 1990, describes the situation and some daily moments in the daily lives and festivals (a rare marriage and the celebration of St. Biagio) of the inhabitants of the community of Lollove.

DAVID MAC DOUGALL
Tempus de Baristas
1992 - 100 min, edito nel 1993
16 mm - colore
Un'analisi delle aspettative di tre pastori delle montagne dell'Ogliastra nella Sardegna orientale, attraverso lo scorrere della vita quotidiana.
An analysis of the prospects of three mountain shepherds of the Ogliastra in eastern Sardinia, seen through the passages of their daily lives

GABRIELE PALMIERI
Descrizione di un matrimonio
1986 - 76 min edito nel 1986
16 mm - colore
Il film è stato girato in sei giorni, nel periodo che ha immediatamente preceduto e seguito la celebrazione delle nozze tra due giovani di Orosei, svoltesi nell'ultima domenica del maggio 1986.
The film was shot in six days, during the period which immediately preceded and followed the marriage celebration between two young people from Orosei, which occurred on the last Sunday of May 1986.

PAOLO PIQUEREDDU
Sedilo: *S. Antonio Abate*
1989 - 140 min
Umatic - colore
Preparativi e accensione del fuoco in onore del santo a Sedilo (Sardegna centrale); segue la vendita all'asta delle offerte dei fedeli (dolci, agnelli, maialetti, bottiglie di vino ecc.).
Preparations for and the lighting of the fire in honour of Sedilo's Patron Saint (central Sardinia); followed by the auction sale of the faithfuls' offerings (sweetmeats, lambs, piglets, bottles of wine etc.).

Mamoiada: *S. Antonio Abate*
1989 - 60 min
Umatic - colore
Immagini delle maschere tradizionali Mamuthones di Mamoiada (Nuoro), nel giorno di S. Antonio Abate, che segna l'inizio del Carnevale.
Images of the Mamuthones, traditional masks of Mamoiada (Nuoro), on St. Anthony's day, opening date of the Carnival season.

Mamoiada: *Carnevale*
1994 - 60 min
Betacam - colore
Documentazione della sfilata dei Mamuthones e di altre maschere, dei balli in piazza e della distribuzione di fave bollite a Mamoiada (Nuoro), durante il Carnevale.
Documentation of the parade of the Mamuthones and other masked characters, the dances in the squares and the distribution of boiled broad beans in Mamoiada.

Aidomaggiore: *Carnevale: Mercoledì delle Ceneri*
1988 - 120 min
Umatic - colore
Immagini relative alla questua alimentare effettuata da un gruppo di giovani per le case del piccolo paese di Aidomaggiore (Oristano).
Footage regarding the begging for food effectuated by a group of young people among the small houses of Aidomaggiore, a little village in the province of Oristano.

Orosei: *Riti della Settimana Santa*
1989 - 180 min
Umatic - colore
Sono documentati i lavori eseguiti dalle donne per la preparazione delle cerimonie della Settimana Santa ad Orosei (Sardegna centro-orientale) e i rituali religiosi che vi si svolgono dal giovedì alla domenica di Pasqua.
The documentary follows the work of women during the preparation for the ceremony of Holy Week in Orosei (east central Sardinia) and the rituals that take place from Thursday until Easter Sunday.

Galtellì: *Sa Succhena: Giovedì Santo*
1990 - 40 min
Umatic - colore
Il filmato descrive la cena riservata ai confratelli a base di pesce e frutti secchi che si tiene a Galtellì (Nuoro) la sera del Giovedì Santo.
The film describes the supper, reserved to the brotherhood members, based on fish and dried fruit which is held in Gatellì (Nuoro), on the evening of Good Thursday.

Lei: *San Marco*
1991 - 120 min
Umatic - colore
Processione con i pani di S. Marco dalla parrocchia del paese, attraverso la campagna fiorita di asfodeli, alla chiesetta campestre del santo, veglia religiosa e rientro a Lei (paese del Marghine) in processione.
A procession with the bread of St. Mark in the town parish, through the countryside full of asphodels in flower, to the Saint's little church, a religious vigil followed by the return to Lei (a village of the Marghine) in procession.

Pescatori sul fiume Cedrino
1994 - 300 min
16 mm - colore
L'attività dei pescatori di Orosei (Nuoro), sulla foce del fiume Cedrino.
Fishing activities in Orosei (Nuoro), in the mouth of the river Cedrino.

Su Babbu Mannu
1997 - 30 min edito nel 1989
Umatic - colore
Ai primi di giugno, nei pressi della chiesa di Su Babbu Mannu (Lo Spirito Santo), a pochi Km da Dorgali, si tiene un grande pranzo a conclusione dei festeggiamenti in onore dello "Spirito Santo". Le immagini tendono soprattutto alla descrizione dei momenti organizzativi e cerimoniali della festa.
During the first days of June at the church of Babbu Mannu (of the Sacred Spirit), a few kilometres outside Dorgali, a great dinner is held at the end of the feasting for the "Spirito Santo". The footage particularly documents the feast organisational and ceremonial aspects.

Fonni: *S. Giovanni (Su cohone 'e frores)*
1988 - 180 min
Umatic - colore
Preparativi e svolgimento della processione che si svolge in onore di S. Giovanni Battista, col pane particolare detto "cohone 'e frores".
The preparations and procession that takes place in honour of S. Giovanni Battista, involving a special bread called "cohone 'e frores".

Sa Candelarìa
1985 - 200 min.
Umatic - colore
Le immagini si riferiscono alla questua che il 31 dicembre di ogni anno si tiene a Orgosolo: al mattino gruppi di bambini ricevono un pane che viene confezionato per l'occasione insieme a dolci, frutta e giocattoli; la notte vengono visitate le case degli sposi novelli ai quali donne e uomini di tutte le età cantano strofe augurali.
The images refer to an occasion of begging which takes place on the 31st of December every year in Orgosolo: in the morning groups of children receive bread which is specially made for the occasion, along with sweets and toys; during the night the houses of newly-weds are visited and people, of all ages, sing them verses of congratulations.

Preparazione de "Su Pistiddu"
1991 - 60 min
Umatic - colore
La preparazione del "pistiddu" un dolce che si confeziona in occasione dei festeggiamenti di S. Antonio Abate ad Orosei (Nuoro).
The preparation of the sweetmeat called "pistiddu", that is made during the occasion of the feast of S. Antonio Abate in Orosei (Nuoro).

Panificazione a Villaurbana
1990 - 48 min edito nel 1991 in occasione della mostra "In nome del Pane"
Umatic - colore
Documentazione sulle tecniche di lavorazione e di cottura di diversi tipi di pani a Villaurbana (Oristano).
A documentary about the various techniques of preparation and cooking of different types of bread in Villaurbana (Oristano).

FIORENZO SERRA
S. Francesco di Lula
1976 - 55 min, edito nel 1985
16 mm - colore
Documenta la festa con novenario che si celebra a maggio e a ottobre nel santuario di S. Francesco, posto su costone collinare dominato dal Monte Albo, a circa 30 km da Nuoro.
The feast and novena which are celebrated every May and October in the Sanctuary of S.Francesco, situated on a ridge of hills dominated by Mount Albo, about 30 km from Nuoro.

CONVERSAZIONI CON ALBERTO MARIO CIRESE

In queste *Conversazioni*, riprese a Roma tra il 2000 e il 2001, Alberto Mario Cirese, tra i protagonisti del rinnovamento teorico degli studi demo-etno-antropologici italiani nel secondo Novecento, racconta della sua formazione, dei suoi interessi, dei suoi studi.
Nato ad Avezzano nel 1921, Cirese ha avuto tra i momenti principali della sua formazione intellettuale gli studi romani con Paolo Toschi e Raffaele Pettazzoni, un lungo soggiorno di perfezionamento presso il *Musée de l'Homme* di Parigi, la collaborazione con il padre Eugenio per la rivista *La Lapa*, le rilevazioni di testi e musiche di tradizione orale in Sabina e in Molise (spesso effettuate con Diego Carpitella), l'intensa esperienza tra i contadini della piana di Rieti impegnati nel movimento di occupazione delle terre incolte.
Ha insegnato Storia delle tradizioni popolari all'Università di Cagliari tra il 1958 e il 1972 e poi Antropologia culturale nelle Università di Siena (1972-74) e di Roma (1973-96).
È autore di molti libri e di moltissimi saggi. Ha scritto e scrive di storia degli studi, di museografia demologica, di parentologia, di letteratura popolare. Propp, Lévi-Strauss, Leroi-Gourhan, come Marx e Gramsci, e i suoi interessi per la logica formale e i calcolatori, lo hanno sollecitato a elaborare modelli (a volte strutturali, mai strutturalisti) per lo studio di forme espressive o di elementi costitutivi dell'esperienza dell'uomo-in-società.
Il film mostra solo una piccola parte delle riprese realizzate, ma prova comunque a dare un'idea della ricchezza degli interessi di Cirese e della vivezza della sua passione per l'insegnamento.

Biografia
Riccardo Putti, nato nel 1953, vive a Siena. Antropologo e regista attualmente è responsabile generale del Centro Televisivo di Ateneo dell'Università di Siena; in campo antropologico ha svolto attività di ricerca finalizzate prevalentemente alla realizzazione di documenti filmici applicando le metodologie audiovisive alla ricerca demo-etno-antropologica. Ha partecipato a missioni di ricerca e documentazione sia in Italia che in Africa. Ha svolto attività didattica sia nel quadro del corso di Etnologia che in quello di Teorie e tecniche dei linguaggi televisivi dell'Università di Siena.

Riccardo Putti was born in 1953 and lives in Siena. Anthropologist and director he is actually the principal responsible at the television centre of the Ateneo of the University of Siena; in the field of anthropology he has undertaken research prevalently into the making of documentary films applying audio visual methodology to demo-ethno-anthropological research. He has participated in research and documentation both in Italy and Africa. He has taught on courses concerning ethnology, as well as the theory and technique of television language, at the University of Pisa.

REALIZZAZIONE:
Riccardo Putti, Eugenio Testa

PRODUZIONE:
Italia

ANNO:
2001

DURATA:
38 min

DATI TECNICI:
DVCAM
Colore
Italiano

FILMOGRAFIA ETNOGRAFICA/
ETHNOGRAPHIC FILMOGRAPHY

Lessico visivo di un villaggio. Marerey, Somalia
Danza di trance. Lumbi
Funerali di un re Baulé. Yako
La Focarazza. Santa Caterina di Roccalbegna
Tracce d'Italia; da Massua ad Asmara, appunti dal taccuino. Eritrea 1997.

Biografia
Eugenio Testa è nato nel 1954. Lavora presso l'Università di Roma "La Sapienza", dove ha studiato con Alberto M. Cirese e, per il dottorato, con Pietro Clemente.

Eugenio Testa was born in 1954. He works at the University of Rome "La Sapienza", where he has studied with Alberto M. Cirese, and for his doctorate with Pietro Clemente.

In these Conversazioni, *filmed in Rome between 2000 and 2001, Alberto Mario Cirese, one of the protagonists of the theoretical renewal of Italian demo-ethno-anthropological studies in the second half of the twentieth century, tells us about his professional training, his interests and his studies.*
Born in Avezzano in 1921, he has had among the principal moments of his professional and intellectual preparation Roman studies under Paolo Toschi and Raffaele Pettazzoni, a long period of fine tuning at the Musée de l'Homme *in Paris, his collaboration with his father Eugenio on the magazine* La Lapa, *the examination of texts and music concerning oral tradition in Sabina and Molise (often effectuated with Diego Carpitella) and the intense experience with the peasants of the Rieti plain, involved in occupying uncultivated land.*
He taught History of popular traditions at the University of Cagliari between 1958 and 1972, and Cultural anthropology at the University of Siena (1972-1974) and University of Rome (1973-1996).
He is the author of many books and a great number of essays. He has written and writes about the history of learning, museology, demography, kinship and popular literature. Propp, Lévi-Strauss, Leroi-Gourhan, like Marx and Gramsci and his interest in informal logic and calculators, have inspired him to elaborate models (sometimes structural but never structuralist) for the study of expressive forms or of constitutive elements in the experience of man in society.
The film shows only a small part of the footage taken, but never the less gives an idea of the richness of Cirese's interests and his active passion for teaching.

FRANCIA

GENÈSE D'UN REPAS

REALIZZAZIONE:
Luc Moullet

PRODUZIONE:
Luc Moullet e CIE

ANNO:
1978

DURATA:
117 min

DATI TECNICI:
16 mm
Bianco e nero
Francese

Un antipasto, un piatto principale, un dessert: del tonno, una frittata, una banana: il mercato comune (le uova), l'ex-Impero francese (il tonno) e il Terzo Mondo (la banana). Luc Moullet fa l'anatomia di un pasto come ieri analizzava i rapporti di coppia: l'intervistatore è presente inizialmente anche nelle immagini, quindi con la voce fuori campo, ma questa personalizzazione dell'inchiesta, questa onnipresenza di se stesso garantisce paradossalmente in Moullet il rigore dell'obiettività, come se proprio attraverso la sua presenza fisica possa far scudo all'irruzione della sua soggettività. *Genèse d'un repas* è una messa in tavola, un processo verbale, un rapporto. Se l'umano è presente (alcuni personaggi riescono ad imporsi: ad esempio l'operaio del Senegal), la poesia è invece accuratamente bandita e nonostante il simbolismo sordo di qualche ripresa (gli scaricatori equadoregni che ricevono il loro pasto attraverso una rete) il doppio senso non è mai direttamente sollecitato dall'autore. Effettivamente l'immagine è sempre di una grande neutralità: nessuna sequenza significativa, ma "lo sguardo della vacca", così come direbbe Luc Moullet. Chiara e precisa, l'esposizione analizza il funzionamento di un sistema secondo tre assi successivi: economico, politico e sociale; quest'ordine dimostrativo si concede qualche ritorno indietro e l'inserimento prospettico. Saltando continuamente da un paese all'altro, il discorso è alimentato da una sapiente costruzione che articola l'argomentazione su un certo numero di osservazioni di base, non essendo il pasto che un pretesto come indica la mini-sequenza sugli abiti e soprattutto il finale, dove, a sua volta, il cinema si pone come soggetto di studio.
Nonostante il pasto sia frugale, la sua composizione si inserisce nella diffusa espropriazione del Terzo Mondo, ma attraverso la forma del suo cinema (16 mm, bianco e nero, interviste, inquadrature e montaggio funzionale…) Luc Moullet sceglie nettamente dove stare: dalla parte della povertà. *Genèse d'un repas* mette a nudo, con la sua estetica, un universo di violenza e di rapporti di forza. Di più: egli fa del cinema uno strumento di investigazione, quindi di liberazione, anche se, in un lucido confronto con se stesso, riconosce che la realizzazione di un film prende sempre, in Africa o in America Latina, le pieghe dell'impresa capitalista… (René Predal, *Jeune cinéma*, n. 124).

Biofilmografia
Regista, attore, produttore, sceneggiatore nato nel 1932.
Iconoclasta, fuori dagli schemi: questi sembrano essere i termini che meglio definiscono l'opera di Luc Moullet. Dopo gli esordi come critico nei *Cahiers du Cinéma* a metà degli anni Cinquanta, inizia a realizzare filmati, alternando senza problemi corti e lungometraggi.
Fra i suoi film più importanti, troviamo *Les Contrebandieres* (1966), *Une aventure de Billy le Kid* (1971), parodia western con Jean-Pierre Léaud, *Anatomie d'un rapport* (1975), film che analizza la relazione fra sessi, o ancora *Genèse d'un repas*, documentario di amara constatazione sulla produzione alimentare nel Terzo Mondo. Nel 1987, Luc Moullet riceve il premio Jean Vigo per *La Comedie du travail*, insolita satira sul tema dello sciopero.
Tuttavia è soprattutto con i suoi numerosi cortometraggi che dà prova di grande originalità. Partendo da soggetti ancorati al quotidiano riesce a produrre dei veri e propri voli surrealisti, come ad esempio in *Barres*, dove studia il comportamento dell'individuo nell'andirivieni della metropolitana. Alle sue qualità di cineasta si aggiungono quelle di attore. Così in questi ultimi anni egli è comparso in piccoli ruoli, come quello di Raymond in *J'ai horreur de l'amour* di Laurence Ferriera Barbosa. Nel 2002, mette in scena *Les Naufragés de la D17*, storia di un gruppo di persone, tutte molto eccentriche, che si credono e si incrociano nella regione più desertica della Francia.
Intervista a Luc Moullet raccolta da Françoise Cuel (*Le Cinèmatographe*)
F.C. – Perché scegliere queste tre cose: il tonno, le uova e le banane?
L.M. – Ero partito dal principio del numero tre che condiziona niente male le opere creative. Invece d'avere il marito, la moglie e l'amante come nei film di finzione tradizionali, o il Padre, il Figlio e lo Spirito Santo in un'altra forma di comunicazione, ho scelto la trilogia molto francese di antipasto, piatto principale e dessert. Ho scelto degli alimenti che avevano delle origini diverse: uno proveniente dal paese dove vivo, l'uovo di Francia, l'altro, il tonno, dalle colonie francesi, e il terzo, la banana dall'Equatore, da quelle che si possono chiamare le colonie americane.

A starter, a main course and a dessert: some tuna, an omelette and a banana: the Common Market (the eggs), the ex-French Empire (the tuna) and the Third World (the banana). Luc Moullet analyses a meal like he used to analyse the relationship of a couple: the interviewer is present, at the beginning in the images and then with his voice off; but this personalisation of the inquiry, this omnipresence in itself, paradoxically guarantees in Moullet's case rigorous objectivity, as if somehow through his physical presence he shields himself from the incursions of his subjectivity. Genèse d'un repas *is something laid on the table, a verbal trail, a relationship. If human sentiments are present (some of the characters are able to make their presence felt: for example the Senegalese worker), the poetry is instead accurately proclaimed and despite of the silent symbolism of some footage (like the Equadorian dockers who receive their mess tins through a grating) the double meaning is never assumed by the director. Effectively the images are always extremely neutral: no significant sequence, but "the glance of a cow", as Luc Moullet himself would say.*
Clear and precise, the film analyses the way the system works according to three successive criteria: economic, political and social; this demonstrative order allows for some backward looking and the insertion of perspective. Continually jumping from one country to another, the debate is fed by a knowledgeable construction that expands the discussion from a certain number of basic observations, not being the meal itself but a pretext – like the mini sequence on clothes shows – and above all, where, in its turn, cinema is presented as a subject for study.
It does not matter if the meal is frugal, its composition is inserted in the widespread expropriation of the Third World, but through the form of his cinema (16 mm, black and white, interviews, perspective and functional editing…) Luc Moullet chooses whose side to be on, the side of the poor. Genèse d'un repas *reveals, with its aesthetic, a world of violence and forced labour. Even more, Moullet makes the cinema an investigative instrument, thus one of liberation,*

even if, as in a lucid face to face with himself he acknowledges, the making of a film in Africa or Latin America is always bound to be tainted by the needs of a capitalist enterprise.

Biofilmography
Director, actor, producer and script writer he was born in 1932.
Iconoclastic, out of the mould: these terms seem to be the most appropriate to use when defining the works of Luc Moullet. After his first appearance as a critic in the Cahiers du Cinéma in the middle of the 1950s, he began making films, alternating between shorts and full length fe atures without any problems. Among his most important films are: Les Contrebandieres *(1966),* Une Aventure de Billy le Kid *(1971), a spoof western with Jean-Pierre Léaud,* Anatomie d'un rapport *(1975), a film which analyses relations between the sexes and once again* Genèse d'un repas, *a documentary that bitterly contests the methods of alimentary production in the Third World. In 1987, Luc Moullet received the Jean Vigo prize for his* La Comedie du travail, *an unusual satire on the theme of strikes.*
All in all, and especially his short films, speak of his great originality. Starting with subjects firmly anchored in daily life he manages to produce truly surrealistic results, as for example in Barres, *where he studies the behaviour of a commuter on the underground. To his talents as a film maker one must add those of an actor. In recent years he has played many cameo parts, such as that of Raymond in* J'ai horreur de l'amour *by Laurence Ferriera Barbosa. In 2002 he put on* Les Naufragés de la D17, *the story of a group of people, all eccentric, who believe in themselves and who meet up in the most deserted region in France.*
*An interview by Françoise Cuel with Luc Moullet (*Le Cinèmatographe*)*
F.C. – Why did you choose these three things: tuna, eggs and bananas?
L.M. – I started from the principle that three is a number that conditions a creative work very nicely. Instead of having the husband, the wife and the lover like in traditional fictional films, or the Father, the Son and the Holy Ghost in another form of communication, I chose a very French trilogy, starters, main course and dessert. I selected foodstuff with different origins: one from the country where I live, the French egg, the other, tuna, from the French colonies, and the third, the banana from Equador, which we could call the American colonies.

LE GESTES DU REPAS

REALIZZAZIONE:
Luc de Heusch, Jacques Delcorde
PRODUZIONE:
Luc de Heusch
ANNO:
1958
DURATA:
27 min
DATI TECNICI:
35 mm
Bianco e nero
Francese

In *Le Gestes du Repas* Luc de Heusch osserva i suoi compatrioti mentre mangiano; essi non sanno di essere ripresi perché la camera è nascosta. Il risultato è una satira brillante sul comportamento umano e i suoi rituali che ancora crea un effetto divertente. Luc de Heusch dice: "L'idea di fondo di questo film deriva ancora una volta da un'idea di Henri Storck e dovrebbe servire d'introduzione ad una serie di film su argomenti affini che avrebbero dovuto realizzare autori diversi in tutto il mondo".

Biografia
Luc de Heusch è nato a Bruxelles nel 1927. Autore di diversi saggi sull'arte contemporanea, di opere di etnologia e di un testo di cinema (*Cinéma et sciences sociales: panorama du film ethnographique et sociologique*, Paris UNESCO, 1962). Ha insegnato antropologia sociale e culturale alla Libera Università di Bruxelles dal 1955 al 1992. Egli ha seguito le due vie tracciate dall'autore di *De symphonie paysanne* e di *Monde de Paul Delvaux*, di Henri Storck, osservando da una parte l'uomo nella società e dall'altra l'artista nella sua solitudine.

FILMOGRAFIA ESSENZIALE / ESSENTIAL FILMOGRAPHY

Della sua vasta filmografia, tralasciando i film sull'arte e la letteratura, si ricordano i seguenti film sulla società africana:
Fête chez le Hamba (1995 nuova versione 1998).
Uno dei rari documenti sulla vita quotidiana e cerimoniale di un villaggio nella foresta congolese alla fine dell'epoca coloniale.
Rwanda: tableaux d'une féodalité pastorale (1955) racconto basato sulle relazioni sociali fra contadini Hutu e pastori Tutsi verso il 1900, su sceneggiatura di Jacques Maquet.
Sur les traces du renard pâle. Recherches en pays Dogon 1931-1983 (1984). La nascita dell'etnologia francese nella scogliera di Bandiagara nel Mali, con la partecipazione di Germane Dieterlen e Jean Rouch.
Une République devenue folle. Rwanda 1894–1994 (1996). Storia critica del Rwanda dopo la colonizzazione tedesca fino al genocidio del 1994.
Dei film girati in Belgio:
Les Gestes du repas (1958).
Les Amis du plaisir (1961). Ethno-fiction: quadro di un piccolo villaggio belga (Moulbaix in Hainaut) attraverso la passione per il teatro dilettante.
Libre examen (1968). La contestazione degli studenti nell'Università di Bruxelles nel maggio del 1968.
Les Amis du plaisir, 30 ans après (1995). Ritorno al villaggio di Moulbaix trentenni dopo aver girato *Amis du plaisir*.
Fiction
Jeudi on chantera come dimanche (1967). Le delusioni di un autista di bus (Bernard Fresson) che, smesso di trasportare verso la fabbrica gli operai della grande periferia di Liegi e dei villagi periferici, aspira a diventare indipendente.

Biography
*Luc de Heusch was born in Brussels in 1927. He is responsible for several essays on contemporary arts, ethnographic works and a text on the cinema (*Cinéma et sciences sociales: panorama du film ethnographique et sociologique, *Paris UNESCO, 1962). He taught social and cultural anthropology at the Libera Università in Brussels from 1955 to 1992. He has followed the two roads traced out by the director of* Symphonie paysanne *and* Monde de Paul Delvaux, *Henri Storck, on one hand observing man in society and on the other the artist in his solitude.*

In Gestes du Repas *Luc de Heusch observes his fellow countrymen as they eat, he watches them but they don't know they are being watched, the camera is hidden. The result is a witty satire about human behaviour, table-manners and rituals. Heusch says "The philosophy behind this film came from an idea of Henri Storck and this should really be the first of a series of many films along similar lines, that should be made by different directors from all over the world".*

MANGIARE BERE UOMO DONNA / EAT DRINK MAN WOMAN

SCRITTO E DIRETTO DA:
Ang Lee

SCENEGGIATURA:
Ang Lee, James Shamus, Hui-Ling Wang

INTERPRETI:
Sihung Lung, Kuei-Mei Yang, Chien-Lien Wu, Yu-Wen Wang, Winston Chao, Chao-Jung Chen, Lester Chen, Chin-Cheng Lu

PRODUZIONE:
Central Motion Picture Corporation (Li-Kong Hsu), Ang Lee Productions, Good Machine, Taiwan

ANNO:
1994

DURATA:
123 min

DATI TECNICI:
35 mm
Colore
Italiano

Il film è incentrato sul conflitto generazionale all'interno della famiglia di Chu, nella moderna Taipei che è allo stesso tempo la rappresentazione della contrapposizione della società moderna alla cultura tradizionale.
Chu è un anziano chef vedovo che ogni domenica prepara un elaborato pranzo per le sue tre figlie: Jia-Jien un'insegnante convertita al cristianesimo; Jia-Chien, dirigente di una compagnia aerea taiwanese; Jia-Ning, una studentessa che lavora in un fast-food. Tutte e tre apprezzano l'elaborato pranzo preparato dal padre, ma ciascuna entra in conflitto con il vecchio mondo di Chu. Tutti si ritrovano presi in relazioni affettive complicate, compreso Chu, che è perseguitato da un'anziana amica di famiglia. Lo svolgersi di questi rapporti sfocerà in un confronto-scontro delle tensioni in seno alla famiglia.
Il titolo del film si riferisce ai due bisogni basilari della vita, il cibo e l'amore: "Il cibo sostiene le persone, il sesso crea più gente", da un antico proverbio cinese sulle necessità della vita. E il cibo, insieme a problemi sentimentali dei quattro è il vero protagonista del film.
A proposito del film, Ang Lee racconta che: "Cucinare ha sempre avuto un ruolo importante nella mia vita. Quando ero studente alla NYU, facevo il cameriere. Poi, dopo essermi sposato e mentre lottavo per la mia carriera cinematografica, cucinavo io mentre mia moglie lavorava. Negli altri miei film il cibo era presente, ma in *Mangiare Bere Uomo Donna* ne diventa il protagonista. Dal punto di vista della produzione, è stata la cosa più complicata per la quale abbia mai lavorato. Avevamo a tempo pieno tre cuochi di livello mondiale che lavoravano per noi, più alcuni specialisti chiamati per preparare dei piatti particolari. Immagina di preparare un piatto qualsiasi e di aver bisogno ad ogni passo di una perfetta fotografia. Avevamo 10-12 piatti perfettamente cotti al vapore in ordine da filmare in una ripresa di otto secondi, era una sfida per tutti noi...
In *Mangiare Bere Uomo Donna* ci sono più di cento piatti diversi e ogni piatto nel film è stato realmente preparato. Le ricette per i piatti sono state preparate da Lin Huei-Yi, la nuora di Fu Pei-Mei, che è il più famoso esperto di cucina cinese".

Biografia
Nato a Taipei nel 1954, il regista Ang Lee ha studiato teatro nella locale Accademia d'Arte prima di trasferirsi negli Stati Uniti; qui ha studiato teatro all'Università dell'Illinois e successivamente produzione cinematografica alla New York University. Lee ha fatto il suo debutto nei lungometraggi nel 1992 con *Pushing Hands*; ha fatto seguito nel 1993 *Wedding Banquet* (Banchetto di nozze), che divenne la prima pellicola taiwanese a ricevere la *nomination* all'Academy Award per la migliore pellicola in lingua straniera. Anche il suo terzo film *Mangiare Bere Uomo Donna*, venne nominato nella stessa categoria l'anno successivo. Nel 1995, Lee realizza la sua prima pellicola in lingua inglese *Ragione e Sentimento* tratto dal classico romanzo di Jane Austen. Questo film ha guadagnato sette *nomination* dell'Academy Award, compreso quello per la miglior fotografia, vincendo per l'interpretazione di Emma Thompson. Segue nel 1997 *La tempesta di ghiaccio* ritratto della provincia americana durante gli anni Settanta. Realizzato nel 1999, *Cavalcando col diavolo* è un adattamento del romanzo *Woe to Live On* di Daniel Woodrell, ambientato durante la guerra civile americana. Con *La Tigre e il Dragone* (2000), Lee ritorna in Asia per cimentarsi col genere "cappa e spada" cinese, lo wuxiapian, realizzando il film che molti considerano il suo capolavoro.

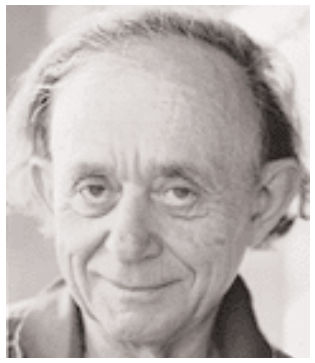
Biography
Born in Taiwan, 1954, director Ang Lee graduated from the National Taiwan College of Arts in 1975, before moving to the United States, where he studied theater at the University of Illinois and later film production at New York

University.
Lee made his feature-film debut in 1992s with Pushing Hands*; that first effort was followed in 1993 by* The Wedding Banquet*, which became the first Taiwanese film ever to be nominated for an Academy Award for Best Foreign Language Film.* Eat Drink Man Woman*, his third film, was also nominated in the same category.*
In 1995, Lee helmed his first English-language feature, Sense and Sensibility*. Based on Jane Austen's classic novel, the film had seven Academy Award nominations, including Best Picture, and won for Emma Thompson's acting.*
Ice storm*, a portrait of the American province in the 1970s, come out in 1997. Released in 1999,* Ride with the Devil *is adaptated from the novel* Woe to Live On *by Daniel Woodrell, set during the American Civil War.*
Lee's return to Asia is marked by Crouching Tiger, Hidden Dragon*, a swashbuckler, in Chinese "wuxiapian", considered by many to be his masterpiece.*

The film is centred around a generation battle in the Chu family, set in modern Tai Pei, at the same time it is an example of the opposition of modern society to traditional culture.
Chu is an aged widowed chef who every Sunday prepares an elaborate dinner for his three daughters: Jia-Jien a teacher and christian convert, Jia-Chien a director of a Taiwanese airline company and Jia-Ning, a student who works for a fast food outlet. Despite the excellence of the dishes, for various reasons nobody is able to appreciate the elaborate Sunday meals that their father prepares, but each daughter is able to enter into conflict with Chu's old world. All four find themselves bound up in complex emotional relationships, Chu included, as he is being persecuted by an old woman friend of the family. The outcome of this situation will erupt into conflict elevating the tensions in the bossom of the family.
The film title refers to the two basic needs of life, food and love: "food nourishes the people, sex creates more people", from an ancient Chinese proverb about life's necessities.
Food, together with the sentimental problems of the four characters, is the real protagonist of the film.
Ang Lee says about the film: "Cooking has always played an important role in my life. When I was a student at the NYU, I worked as a waiter. Then, after I got married and was fighting to make a career for myself in the cinema, I did the cooking while my wife went out to work. In my earlier films food was always present, but in Eat Drink Man Woman it takes on the leading role. From the production point of view it was the most complicated thing I have ever worked on. We had three world class chefs working full time for us, as well as specialists called in to prepare particular dishes. Imagine needing to prepare any particular dish and to have a perfect example of it at any given time in order to provide a perfect photograph. We had 10-12 dishes perfectly cooked by steam in order to film a sequence lasting eight seconds, it was a challenge for all of us…
In Eat Drink Man Woman there are more than a hundred different dishes and every one of them was really prepared. The recipes for the dishes were created by Lin Huei-Yi, Fu Pei-Mei's mother-in-law, who is the world's most famous expert on Chinese cookery.

STATI UNITI

MEAT



REALIZZAZIONE:
Frederick Wiseman

PRODUZIONE:
Zipporah Films, Cambridge, USA

ANNO:
1976

DURATA:
113 min

DATI TECNICI:
16 mm
Colore
Inglese

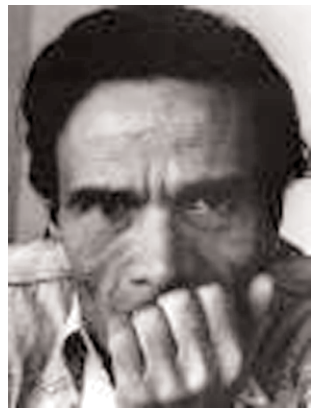
Meat delinea il processo attraverso il quale animali bovini e ovini diventano un prodotto di consumo. Descrive la lavorazione e il trasporto della carne attraverso uno stabilimento altamente automatizzato, illustrando importanti temi e problemi nell'area della produzione, del trasporto, della logistica, dell'impiantistica, dello studio dei tempi di produzione, e management del lavoro. *Meat* è uno studio su una delle più grandi organizzazioni e impianti di confezionamento alimentari americani, che fa vedere sia quello che ci si aspetta di vedere sia quello che non ci si aspetta. Wiseman mostra come il bestiame viene venduto all'asta, le operazioni di divisione nutrizionale, la cura e la nutrizione degli animali, l'immagazzinamento e il confezionamento della carne, e persino gli incontri sindacali e gli accordi sui prezzi. Come sempre Wiseman considera il suo spettatore una persona perspicace che riesce a collegare i suoi modelli di significato senza bisogno della narrazione. E come sempre ci porta ad esplorare noi stessi per vedere come ci sentiamo nel vedere quello che ci viene proposto sullo schermo. Come i precedenti film di Wiseman, *Meat* è un esempio di cinema magistrale che turba, svela, e sorprende. (Ken Wlaschin, London Film Festival Programme, 1976).

Biofilmografia
Frederick Wiseman è considerato uno dei più grandi documentaristi viventi. Per circa tren'annni, grazie alla Public Broadcast Service (PBS) ha creato uno straordinario corpus documentario consistente in trentuno lungometraggi dedicati principalmente all'analisi delle istituzioni americane. Col tempo questi film sono diventati un documento del mondo occidentale. Wiseman ha raggiunto ampi consensi e la stima delle critica per il suo approccio singolare che annulla le convenzioni cinematografiche come la narrazione, le interviste e l'aggiunta di musica.
La carriera cinematografica di Wiseman inizia nel 1967 con *Titicut Follies*, uno sguardo all'interno della prigione statale per criminali malati di mente di Bridgewater. Unico film americano censurato per ragioni diverse da quelle per oscenità e per la sicurezza nazionale, *Titicut Follies* è stato bandito per oltre 24 anni dallo stato del Massachusetts fino alla caduta del governo, nel 1991. Negli ultimi tre decenni Wiseman ha realizzato film su istituzioni chiave del ventesimo secolo. Tra questi i più conosciuti sono: *Public Housing, Hospital, Welfare, Model, Racetrack, Central Park, High School, High School II, Near Death, Basic Training, Aspen, The Store, La Comédie Française ou L'amour Joué, Ballet, Zoo* e *Belfast, Maine*.
Oltre che come cineasta Wiseman ha lavorato come regista teatrale: *Tonight We Improvise*. Ha anche scritto e diretto *Welfare: The Opera* per l'American Music Theater Festival e il St. Ann's Center for Restoration and the Arts. Nel luglio del 2000 è stato premiato con l'Irene Diamond Award for Lifetime Achievment dalla Human Rights Watch durante una retrospettiva sul suo lavoro presso la Lincoln Center Film Society. Recentemente è stato premiato dall'università di Chicago con la Jesse L. Rosenberger Medal. Wiseman è membro onorario dell'American Academy of Arts and Letters e socio dell'American Academy of Arts and Sciences. I suoi film sono stati proiettati nei maggiori festival e retrospettive del mondo.

Meat traces the process through which cattle and sheep become consumer products. It depicts the processing and transportation of meat products by a highly automated packing plant, illustrating important points and problems in the area of production, transportation, logistics, equipment design, time-motion study and labor management.
Meat *is a study of one of America's largest feed lots and packing plants, and both is and isn't what you expect it to be. Wiseman shows us how cattle are auctioned, the operations of a feeding lot, the care and feeding of the animals, the storage and packing of meat, and even union meetings and pricing arrangements. As always he treats his viewer as a person of intelligence who can put together his own pattern of meaning without narration. And as always he leads us to probe ourselves to see how we feel about what we are seeing on the screen. Like Wiseman's earlier films,* Meat *is disturbing, revealing, surprising and masterful cinema". - Ken Wlaschin, London Film Festival Programme, 1976).*

Biofilmography
Frederick Wiseman is probably one of today's greatest living documentary filmmakers. For close to thirty years, thanks to the Public Broadcast Service (PBS), he has created an exceptional body of work consisting of thirty full length films devoted primarily to exploring American institutions. Over time these films have become a record of the western world. Wiseman has earned wide acclaim and critical respect for his unique approach, which avoids such filmmaking conventions as narration, interviews and added music. Wiseman's filmmaking career began in 1967 with Titicut Follies, *a look at conditions inside the Bridgewater State Prison for the Criminally Insane. The only American film ever censored for reasons other than obscenity or national security,* Titicut Follies *was banned for 24 years by the Commonwealth of Massachusetts until the ruling was overturned in 1991.*
In the three decades since, Wiseman has made films about many key institutions of the late 20th century. Among his best known are: Public Housing, Hospital, Welfare, Model, Racetrack, Central Park, High School, High School II, Near Death, Basic Training, Aspen, The Store, La Comédie Française ou L'amour Joué, Ballet, Zoo *and* Belfast, Maine. *In addition to filmmaking, Wiseman also works in the theater as a director:* Tonight We Improvise. *He also wrote the story and directed* Welfare: The Opera *for the American Music Theater Festival and the St. Ann's Center for Restoration and the Arts. Wiseman was awarded the Irene Diamond Award for Lifetime Achievement by Human Rights Watch during a retrospective of his work at the Lincoln Center Film Society in January 2000. He was recently awarded the Jesse L. Rosenberger Medal by the University of Chicago. Wiseman is an Honorary Member of the American Academy of Arts and Letters and a fellow with the American Academy of Arts and Sciences. His work has been screened in major film festivals and retrospectives around the world.*

LA RICOTTA



SCRITTO E DIRETTO:
Pier Paolo Pasolini

INTERPRETI E PERSONAGGI:
Orson Welles (il Regista, doppiato da Giorgio Bassani)**; Mario Cipriani** (Stracci)**; Laura Betti** (la "diva")**; Edmonda Aldini** (un'altra "diva")**; Vittorio La Paglia** (il giornalista)**; Maria Berardini** (la stripteaseuse)**; Rossana Di Rocco** (la figlia di Stracci)

PRODUZIONE:
Arco Film (Roma) / Cineriz (Roma) / Lyre Film (Parigi)

PRODUTTORE:
Alfredo Bini

ANNO:
1962

DURATA:
35 min

DATI TECNICI:
35 mm
Bianco e nero e colore
Italiano, Romano

ALTRE NOTE

Quarto episodio del film RoGoPaG. Gli altri episodi sono: *Illibatezza* di R. Rossellini, *Il nuovo mondo* di J. L. Godard, *Il pollo ruspante* di U. Gregoretti

Copia restaurata dalla Scuola Nazionale di Cinema – Cineteca Nazionale

Stracci, un sottoproletario romano perennemente affamato, "interpreta" come comparsa la parte del ladrone buono in un film sulla Passione di Cristo, che un pretenzioso regista (impersonato da Orson Welles) sta girando su un prato della periferia di Roma. Quando la sua povera e numerosa famiglia lo va a trovare sul set, Stracci dona loro il cestino del pranzo che gli spetta in quanto attore per consentirgli di consumare un misero pasto in mezzo al prato, che assume il valore di una vera e propria eucaristia. Per non saltare il pasto, Stracci, approfittando della confusione del momento di pausa, si traveste da donna e riesce a "rimediare" un nuovo cestino dalla produzione. Con infantile entusiasmo si accinge quindi a mangiarlo, al riparo da tutti, in una piccola grotta poco lontano dal set. Ma dal set giunge l'ordine di presentarsi in scena, e Stracci a malincuore è costretto ad abbandonare il suo cestino dietro un sasso. Quando torna, trova che il cagnolino della prima attrice del film ha divorato tutto il contenuto del suo cestino. Stracci, sconsolato, piange come un bambino, e, disperato, rimprovera il cane accusandolo di voler essere meglio di lui perché è "il cane de 'na miliardara". Nel frattempo sul set un giornalista, che con fare deferente avvicina il regista per un'intervista. Il regista risponde alle sue domande piene di retorico buonsenso di "uomo medio" con una feroce e beffarda ironia intellettuale. Il giornalista, frastornato, se ne va dal set, e incontra Stracci col cagnolino.
Notato l'insistente interessamento del giornalista per il cane, Stracci glielo vende per mille lire e si precipita a comprare un enorme pezzo di ricotta, con l'intenzione di ingurgitarlo immediatamente. Ma, il "ladrone buono" è richiamato sul set dal megafono. Così, Stracci, lasciata la ricotta nella sua grotta, viene legato sulla croce ma la scena viene di nuovo smontata, per lasciare spazio alle interminabili riprese di un tableau vivant che riproduce la *Deposizione* del Pontormo. Finalmente Stracci può tornare nella grotta a "strafogarsi" della sua ricotta. Mentre mangia con avidità, altre comparse e alcuni tecnici, divertiti dal grottesco spettacolo della sua fame atavica, lo fanno cibare dei resti della scena dell'ultima cena, ormai già girata. Stracci, in mezzo alle risa dell'improvvisato pubblico, mangia ogni sorta di cibarie senza battere ciglio. Nel frattempo, il regista decide di riprendere a girare le scene della crocefissione, nella quale Stracci ha addirittura una battuta: "Quando sarai nel regno dei cieli, ricordati di me". Al grido di "azione!" del regista, però, la scena non parte: Stracci, infatti, è morto di indigestione sulla croce. Il regista, senza ombra di commozione, commenta: "Povero Stracci. Crepare… non aveva altro modo di ricordarci che anche lui era vivo…".
(Adattamento tratto da *Pier Paolo Pasolini*, di S. Murri, Il Castoro-l'Unità 1995).

Pasolini del film disse: "L'intenzione fondamentale era di rappresentare, accanto alla religiosità dello Stracci, la

Biografia
Poeta, scrittore, autore teatrale, critico letterario, saggista e polemista, Pier Paolo Pasolini (Bologna, 1922-Ostia, 1975) è una figura fondamentale della cultura italiana del XX secolo.
I suoi primi due film come regista, *Accattone!* (1961) e *Mamma Roma* (1962), sono incentrati sulle vicende di quel sottoproletariato romano già protagonista dei suoi romanzi *Ragazzi di vita*, 1955; e *Una vita violenta*, 1959.
Nel 1964 realizza uno dei suoi capolavori, *Il Vangelo secondo Matteo* (1964), ritornando, ma con una lettura terzomondista, al tema della Passione, già affrontato in chiave grottesca l'anno prima con *La ricotta*.
Pasolini si rivolge ad argomenti di sapore favolistico con gli episodi *La terra vista dalla luna* (1967) *Che cosa sono le nuvole?* (1968) e il lungometraggio *Uccellacci e uccellini* (1966), interpretato da Totò.
Sempre agli anni Sessanta risalgono alcuni film che rileggono in chiave spesso provocatoria i temi del mito: *Edipo re* (1967), *Teorema* (1968), *Porcile* (1969) e *Medea* (1970).
Con la cosiddetta "trilogia della vita", *Il Decamerone* (1971), *I racconti di Canterbury* (1972) e *Il fiore delle Mille e una notte* (1974) riprende, con felici risultati, le tematiche fiabesche, quasi a voler rimuovere il quadro della società italiana degli anni Settanta, che egli vedeva malata di edonismo e consumismo. Con il suo ultimo duro e per qualche verso indigeribile film *Salò o le centoventi giornate di Sodoma* (1975), uscito dopo la sua tragica morte, rilegge gli ultimi anni del fascismo italiano attraverso la celebre opera del marchese de Sade.
Pasolini venne ucciso da un diciassettenne sul litorale di Ostia, nel novembre del 1975.

volgarità ridanciana, ironica, cinica, incredula del mondo contemporaneo. Questo è detto nei versi miei, che vengono letti nell'azione del film … Le musiche tendono a creare un'atmosfera di sacralità estetizzante, nei vari momenti in cui gli attori si identificano con i loro personaggi. Momenti interrotti dalla volgarità del mondo circostante".
Il film è girato tra la via Appia Nuova e la via Appia Antica nell'autunno del 1963. Sullo sfondo le infinite distese dei palazzoni delle borgate romane, le stesse borgate di *Ragazzi di vita*, di Tommasino, di *Accattone!*, di *Mamma Roma*, la stessa umanità antropologicamente identificata con i sottoproletari, ma con un diverso approccio autobiografico e religioso. Quel set rappresenta per Pasolini il tempio invaso dai mercanti.

Filmografia/Filmography

Accattone! (1961); *Mamma Roma* (1962); *La ricotta* (1963); *La rabbia* (1963); *Comizi d'amore* (1963-64); *Sopralluoghi in Palestina per il Vangelo secondo Matteo*; *Il Vangelo secondo Matteo* (1963-64); *Uccellacci e uccellini* (1965); *La terra vista dalla luna* (1966); *Che cosa sono le nuvole?* (1967); *Edipo re* (1967); *Appunti per un film sull'India* (1967-68); *Teorema* (1968); *La sequenza del fiore di carta* (1968); *Porcile* (1968-69); *Appunti per un'Orestiade africana* (1968-69); *Medea* (1969-70); *Il Decamerone* (1970-71); *Le mura di Sana'a* (1970-71); *I racconti di Canterbury* (1971-72); *Il fiore delle Mille e una notte* (1973-74); *Salò o le centoventi giornate di Sodoma* (1975).

Stracci, an underclass Roman, is permanently hungry. He "interprets", as an extra, the part of the good thief in a film about Christ's Passion, that a pretentious director (played by Orson Welles) is shooting in a field on the outskirts of Rome. When his poor and numerous family go to visit him on the set, Stracci gives them the lunch basket which is his due as an actor, so that they can consume a miserable meal on the grass, and the meal takes on the proportions of a real and proper eucharist. So as not to miss his meal Stracci, taking advantage of the confusion during a pause in the production, dresses up as a woman and is successful in "procuring" another basket from the production staff. With infantile enthusiasm he stops to eat its contents, hidden from the eyes of others, in a small cave not far from the set. But from the set arrives the order to present himself for shooting, with heavy heart Stracci is obliged to abandon his basket behind a rock.
When he returns he finds the leading lady's lap dog has devoured all his lunch. Stracci is unconsolable, desperate, he cries like a baby and accuses the dog of wanting to be better than him because "it's a millionairess' dog".
In the meantime on the set a journalist, with a deferential air approaches the director for an interview. The director replies to his questions, full of the rhetorical goodsense of the "average man", with a fierce, mocking intellectual irony. The journalist, shattered, leaves the set and meets up with Stracci and the small dog.
Noting the insistent interest the journalist shows in the dog, Stracci sells it to him for a thousand lire and rushes off to buy an enormous piece of ricotta, with the intention to gobble it up immediately. But the "good thief" is summoned back on set by megaphone. So Stracci leaves the ricotta in his cave, is tied to a cross but the scene is once more interrupted, to leave space for the interminable shooting of a tableau vivant that portrays the Deposizione *of Pontormo.*
Finally Stracci can go back to his cave and "stuffs himself" with his ricotta. While he is avidly eating, some companions and several technicians appear and greatly amused by the grotesque spectacle of his atavistic hunger, they make him eat up the leftovers from the scene of the Last Supper, which has already been shot.
Stracci, in front of his improvised public, without batting an eyelid, eats every sort of food before him. Meanwhile, back on the set the director decides to shoot the cruxifiction scene, in which Stracci unbelievably has a line: "When you are in heaven, remember me". When the director yells "action", however, the scene does not begin. Stracci, is in fact dead, he has died of indigestion on the cross. The director, without any flicker of emotion, comments: "Poor Stracci. He burst… he didn't have another way of reminding us that he was alive…". (Adapted from Pier Paolo Pasolini, di S. Murri, Il Castoro-l'Unità 1995*).*

Pasolini said of the film: "The fundamental intention was to represent, beside Stracci's religiousness, the vulgar merriment, ironic, cynical, incredulousness of the contemporary world. These are my sentiments, which can be read in the action of the film … The music tends to create an atmosphere of sacred aestheticism, during the various moments when the actors identify themselves with their characters. Moments that are interrupted by the vulgarity of the world around them". (Adapted from Pier Paolo Pasolini, *di S. Murri, Il Castoro-l'Unità 1995). The film was shot between via Appia Nuova and via Appia Antica, in the autumn of 1963. The backdrop is one of the endless townships of Roman apartment blocks, the same township as that of* Ragazzi di vita, *of Tommasino of* Accattone!, *of* Mamma Roma, *the same humanity anthropologically identified with the under class, but with a different autobiographical and religious approach. That set for Pasolini represented the temple invaded by the merchants.*

Biography
Poet, writer, playwright, literary critic, essayist and controversial figure, Pier Paolo Pasolini (Bologna, 1922-Ostia, 1975) is one of the key figures of 20th century Italy.
His first two films as a director, Accattone! *(1961) and* Mamma Roma *(1962), focus on the life of the Roman under-class, already the subject of his books* Ragazzi di vita *(1955) and* Una vita violenta *(1959).*
In 1964 he made one of his masterpieces, Il Vangelo secondo Matteo *(1964), returning to the theme of the Passion but from a Third World point of view, already confronted in grotesque manner the year before in* Ricotta. *Pasolini turned to themes with a fairy story type of tone with the episodes of* La terra vista dalla luna *(1967),* Che cosa sono le nuvole? *(1968) and the full-length film* Uccellacci e uccellini *(1966) interpreted by Totò. Still in the 1960s, he dealt with the theme of myths, often in a provocative style:* Edipo re *(1967),* Teorema *(1968),* Porcile *(1969) and* Medea *(1970).*

With the so called "trilogy of life", Il Decamerone *(1971),* I racconti di Canterbury *(1972) and* Il fiore delle Mille e una notte *(1974) he took up once more, rewardingly, the fable-like theme, almost as if he wanted to get away from the setting of Italian society of the 1970s, which he saw as being diseased by hedonism and consummerism. With his last hard hitting and in some ways difficult to accept film* Salò o le centoventi giornate di Sodoma *(1975), issued after his tragic death, he re-interprets the last years of Italian fascism through the famous work of the Marquis de Sade.*
Pasolini was murdered by a seventeen-year-old on the shore of Ostia in November 1975.

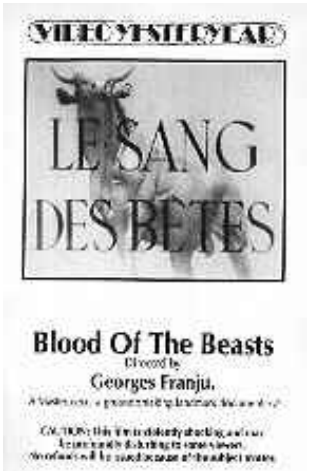
FRANCIA

LE SANG DES BETES

REALIZZAZIONE:
Georges Franju
(regista e sceneggiatore)
TESTI:
Jean Painleve
MUSICA ORIGINALE:
Joseph Kosma
PRODUZIONE:
Forces et Voix de France
ANNO:
1949
DURATA:
22 min
DATI TECNICI:
35 mm
bianco e nero
Francese

Questo film è una una pietra miliare del cinema documentario ed è il lavoro che ha fatto sì che il suo creatore Georges Franju divenisse uno dei più stimati e influenti registi francesi degli anni Cinquanta. Il film si apre con l'immagine di un tranquillo, ordinato e confortevole quartiere popolare di Parigi. I bambini giocano, gli innamorati si baciano, poi Franju si sposta verso un mattatoio, dove gli operai quotidianamente trasformano animali vivi in carcasse sventrate in un'orgia di carneficina e sangue. Da un lato queste immagini da sole rendono il film piuttosto inquietante; allo stesso tempo ci costringono ad affrontare la realtà del mondo in cui viviamo, un mondo che ogni giorno produce dolore e orrore. Senza il rituale del mattatoio, dopo tutto, come potremmo gustare la carne esposta nei supermercati, pulita e ben confezionata?
I critici di tutto il mondo hanno acclamato Le Sang des Betes come un capolavoro. Secondo Jean Cocteau, questo film "ha provato che il cinema è un mezzo di rappresentazione del realismo e insieme del lirismo".

Biografia
Georges Franju. Nasce a Fougères nel 1912 e muore a Parigi nel 1987. Nel 1937 ha fondato la Cinémathèque Francaise con Henri Langlois e rispetto alla maggior parte dei cineasti ha iniziato la sua carriera in età più avanzata. Bisognerà aspettare il 1949 perché Franjou completi il suo primo film *Le Sang des Betes* un breve efficace documentario sul lavoro dei mattatoi di Parigi, che ne ha determinato la fama di cineasta visionario. Nel corso di un trentennio ha realizzato soltanto una dozzina di produzioni e di film per la televisione, e alcuni corti, ma resta uno dei maggiori registi francesi del dopoguerra. Da bambino Franju si appassionò ai romanzi pulp francesi, le cui storie inebrianti di violenza e crudele scelleratezza più tardi lo ispirarono nella creazione di mistici thriller come *Judex*, e *Les Yeux Sans Visage*. Definire Franju è difficile perché egli appartiene a un genere tutto suo che attraverso un tessitura chiara e perfetta unisce documentazione e finzione. Resta legato a Cocteau, Buñuel e agli altri surrealisti mentre rimane appartato rispetto ai nuovi giovani registi New Wave, molti dei quali guardano a lui come un idolo. Jean-Luc Godard una volta scrisse "Questa è l'arte di Franju… rivolgere lo sguardo della camera sui volti e gli oggetti abbastanza a lungo da imprimerli profondamente".



Biography
Georges Franju.
Born: Fougères, 1912. Died: Paris, 1987.
Georges Franju, who in 1937 co-founded the Cinémathèque Francaise with Henri Langlois, started his filmmaking career later in life than most directors. It wasn't until 1949 when Franju completed his first film The Blood Of The Beast *(*Le Sang Des Betes*), a short unflinching documentary of Paris slaughterhouses in action, that he began his rise to prominence as a director and visionary filmmaker. Over the course of thirty-plus years, he directed only a dozen features and television films, and a handful of shorts – yet he remains one of the major French directors of the post-war period. When Franju was a child he fell in love with the French pulp novels whose intoxicating stories of violence and savage villainy later inspired him to create mystical thrillers like* Les Yeux Sans Visage*. If Franju has been hard to pin down, it's because he remains a genre of his own: the clear, dreamlike texture of his films embrace both documentary and fiction. He remains a cousin to Cocteau, Buñuel and the other Surrealists, standing apart from the younger New Wave directors, many of whom practically idolized him. Jean-Luc Godard once wrote, "This is Franju's art … to turn the camera gaze on faces and objects just long enough to brand them deeply".*

This film is a groundbreaking, landmark documentary, as well as the film which established its creator, Georges Franju, as one of the most formidable and influential French filmmakers of the 1950s. It opens with a view of a Paris suburb that is peaceful, ordinary, comfortably familiar. Children play, lovers kiss: then, Franju switches to a slaughterhouse, where workers routinely transform live animals into disemboweled carcasses in an orgy of carnage and blood. On one level, these images alone make the film truly disturbing. At the same time, they compel us to confront the realities of the world in which we live: a world that is filled with everyday horror and pain. Without the ritual of the slaughterhouse, after all, how could we enjoy the meat products that we find so neatly, conveniently packaged and displayed at the supermarket? Critics the world over have hailed Le Sang de Betes *as a masterpiece. According to Jean Cocteau, the film "proved that the cinema is a vehicle for realism and lyricism".*

INDIRIZZI
ADDRESSES

IN CONCORSO / IN COMPETITION

Allo Sbarco

ADITI s.r.l.
Via Goito, 13
33100 Udine
Italia
Tel.: 39 432 509170
Fax: 39 432 509170
benpa@katamail.com

Choice and Destiny

Tsipi Reibenbach
4/40 Eliahu Hakim St.
69120 Tel Aviv
Israel
Tel.: 972 3 6428073
Fax: 972 3 6415115
xxxxx@012.net.il

Dazd Nam Dnes / Give Us Our Daily Bread

Vladimir Perovic
Panciceva 20/18
11000 Beograd
Yugoslavia
Tel.: 381 11 639 251
Fax: 381 11 639 251/ 381 11 301 35 25
biliv@eunet.yu

Fae e Laldu

Fiorenzo Serra
Via Galileo Galilei, 1
07100 Sassari
Italia
Tel.: 39 79 275294

Fiumaroli

Acquario Films
Via B. Eustachio, 10
00161 Roma
Italia
Tel.: 39 6 4402244
Fax: 39 6 4402244
loy@uniroma2.it

Guiyang Beautiful Flavour Barbecue

Granada Centre for Visual Anthropology
5th floor, Roscoe Building
University of Manchester
Oxford Road
Manchester M13 9PL
UK
Tel.: 44 161 275 3999
Fax: 44 161 275 3970
Granada.Centre@man.ac.uk

Keittiön Puolella / La cuisine Finlandaise

Ombre Films / Jaana Puhakka
Jokikatu, 55
06100 Porvoo
Finland
Tel.: 358 40 5246277
Fax: 358 19 5398535
jaana.puhakka@kolumbus.fi

Kleine Italie in Delft / Piccola Italia a Delft

Lucia Argiolas
Vico II Sant'Efisio, 5
09124 Cagliari
Italia
Tel.: 39 70 654874
luciaargiolas@hotmail.com

L'Invention de la cuisine: Michel Bras

Annabel Thomas La Huit Production
218 bis, Rue de Charenton
75012 Paris
France
Tel.: 33 1 53447088
Fax: 33 1 43437533
distribution@lahuit.fr
stacey.benoit@lahuit.fr

A Love Supreme

Les Beauchistes
52 Warwick Road New Southgate
London N11 2TA
UK
Tel.: 44 2083518355
Fax: 44 2076133455
nilesh.patel@sturgis.co.uk

Les mains dans le plat

Véronique Ikabanga-C.N.R.S.-Diffusion
1, Place Aristide Briand
92195 Meudon Cedex
France
Tel.: 33 1 45 07 56 85
Fax: 33 1 45 07 58 60
christine.chapon@cnrs-bellevue.fr
www.cnrs.fr/diffusion

My Bisnis Is Soup

IWF Wissen und Medier
Nonnenstieg 72
D-37075 Göttingen
Germany
Tel.: 49-551-5024160
Fax: 49-551-5024403
ulrich.roters@iwf.de

Nälän Tie / The Road of Hunger

Illume LTD.
Palkkatilankatu 7
00240 Helsinki
Finland
Tel.: 358 9 1481489
Fax: 358 9 1481489
illume@illume.fi

Nostra Sennora de Baluvirde / La festa come dono

C.N.R. e Istituto di Discipline Socioantropologiche dell'Università di Cagliari
Via Is Mirrionis, 1
09100 Cagliari
Italia
Tel.: 39 70 6751

Nourriture divine

Véronique Ikabanga-C.N.R.S.-Diffusion
1, Place Aristide Briand
92195 Meudon Cedex
France
Tel.: 33 1 45 07 56 85
Fax: 33 1 45 07 58 60
christine.chapon@cnrs-bellevue.fr
www.cnrs.fr/diffusion

Le repas des ancêtres

Véronique Ikabanga-C.N.R.S.-Diffusion
1, Place Aristide Briand
92195 Meudon Cedex
France
Tel.: 33 1 45 07 56 85
Fax: 33 1 45 07 58 60
christine.chapon@cnrs-bellevue.fr
www.cnrs.fr/diffusion

Santomartino!

Francesco Marano
Via della Pineta, 19
85100 Potenza
Italia
Tel.: 39 347 7563163
fmarano@pta.unibas.it
www.visualanthropology.net

Spirit and Flesh of My Land

Gtrk "Tyva"
Gornaya, 1
Kyzyl
Repubblica di Tuva, Russia
Tel.: 7 095 162 19 21
Fax: 7 095 292 80 61
gtrk@tuva.ru

Trois ou quatre grains de mais

Marie Claire Quiquemelle
8 rue Mandar
75002 Paris
France
Tel.: 33 1 42 33 15 79
Fax: 33 1 42 33 15 79
mcqui@ext.jussieu.fr

Vo Imeto na Gospod / In the name of God

Museum of Macedonia
ul.Kurciska, b.b.
1000 Skopje
Macedonia
Tel.: 389 2 116044
Fax: 389 2 116439
musmk@mt.net.mk

Voci della montagna

Centro Servizi Culturali di Oristano
Via Carpaccio, 9
09170 Oristano
Italia
Tel.: 39 783 211656
Fax: 39 783 217326
servizi.culturali@tiscali.it

We Have the Same Kind of Blood

Nordic Anthropological Film Association (NAFA)
Universitetet i Bergen Institutt for Socialantropologi
Fosswinckelsgt. 6
5007 Bergen
Norway
Tel.: 4755589251
Fax: 4755589260
nafa@sosantr.uib.no

Yum, Yum, Yum!

Flower Films
10341 San Pablo Avenue
El Cerrito
CA 94530 USA
Tel.: 1 510 525 0942
Fax: 1 510 525 1204
blankfilm@aol.com
www.Lesblank.com

RETROSPETTIVA / FUORI CONCORSO
RETROSPECTIVE / OUT OF COMPETITION

La cena di San Giuseppe

Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari
Piazza Marconi, 8/10
00144 Roma
Italia
Tel.: 39 6 5926148 / 5910709 / 5912669
Fax: 39 6 59 11848
popolari@arti.beniculturali.it
www.arti.beniculturali.it

Comacchio

Fondazione SNC
Scuola Nazionale di Cinema
Cineteca Nazionale
Via Tuscolana, 1524
00173 Roma
Italia
Tel.: 39 6 722941
Fax: 39 6 7211619
snc@snc.it
www.snc.it

Cibo all'ISRE

Istituto Superiore Regionale Etnografico
Via Papandrea, 6
08100 Nuoro
Italia
Tel.: 39 784 242900
Fax: 39 784 37484
isrenuoro@interbusiness.it
www.regione.sardegna.it/isre

Conversazioni con Alberto Mario Cirese

Università di Siena - Centro televisivo di Ateneo
Via Laterino, 8
53100 Siena
Italia
Tel.: 39 577 48515 / 233847
Fax: 39 577 280170
putti@unisi.it

Genèse d'un repas

Luc Moullet
4 bis, rue Richard Lenoir
75011 Paris
France
Tel.: 33 1 43674409

Les Gestes du Repas

Natacha Derycke
Fonds Henri Storck
19F, avenue des Arts
1000 Bruxelles
Belgium
Tel.: 32 2 219 63 33
Fax: 32 2 227 22 39
fhs@belgacom.net

Mangiare Bere Uomo Donna

Bim Distribuzione
Direzione Commerciale
Via Marianna Dionigi, 57
00193 Roma
Italia
Tel.: 39 6 3231057
Fax: 39 6 3211984
gcermaria@bimfilm.com
attivitacinematografiche@virgilio.it
www.bimfilm.com

Meat

Zipporah Films
One Richdale Avenue, Unit #4
Cambridge
Massachusetts, 02140 USA
Tel.: 617 576 3603
Fax: 617 864 8006
info@zipporah.com

La ricotta

Fondazione SNC
Scuola Nazionale di Cinema
Cineteca Nazionale
Via Tuscolana, 1524
00173 Roma
Italia
Tel.: 39 6 722941
Fax: 39 6 7211619
snc@snc.it
www.snc.it

Le Sang des Betes

British Film Institute
21 Stephen Street
London W1T 1LN
UK
Tel.: 44 20 79578925
Fax: 44 20 75805830
Ana.Martin@bfi.org.uk

PROGRAMMA
PROGRAMME

LUNEDI 2 DICEMBRE

ore 10-11 **Arrivo e accoglienza dei partecipanti**
Arrival and welcoming of the participants

ore 11 **Apertura dei lavori**
Festival Opening

Saluti
Greetings

Giuseppe Chines Presidente dell'ISRE
Mario Demuru Zidda Sindaco di Nuoro
Mauro Pili Presidente della Regione Autonoma della Sardegna
Beniamino Scarpa Assessore Regionale della Pubblica Istruzione e Beni Culturali

Prolusione
Inaugural Lecture by

Alberto Mario Cirese Professore emerito dell'Università degli studi di Roma "La Sapienza"

ore 16 **Presentazione del programma**
Programme Presentation

Paolo Piquereddu Direttore Generale dell'ISRE

Proiezioni
PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE I / *PRODUCTION AND PROCESSING I*

Cina **Trois ou quatre grains de mais**
Marie Claire Quiquemelle, 2002, Francia, 39 min

Italia Sardegna **Voci della montagna**
Antonello Carboni, 1998, Italia, 18 min

Italia **Santomartino!**
Francesco Marano, 2001, Italia, 38 min

ore 21 **Proiezioni**
RETROSPETTIVA / *RETROSPECTIVE*

Italia **Comacchio***
Fernando Cerchio, 1942, 23 min

Francia **Le Sang des Betes**
Georges Franju, 1949, 22 min

Italia **La ricotta****
Pier Paolo Pasolini, 1962, 35 min
Cast: Orson Welles, Mario Cipriani, Laura Betti

MARTEDI 3 DICEMBRE

ore 9,30 **Proiezioni**
PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE II / *PRODUCTION AND PROCESSING II*

Finlandia **Nälän Tie / The Road of Hunger**
Jouko Aaltonen, 1999, Finlandia, 30 min

Italia **Fiumaroli**
Angelo Loy, 2000, Italia, 37 min

RISTORAZIONE, CUCINA I / *COOKERY AND COOKING I*

Cina **Guiyang Beautiful Flavour Barbecue**
Richard Hughes, 2001, Regno Unito, 30 min, 16 sec

Francia **L'Invention de la cuisine: Michel Bras**
Paul Lacoste, 2000, Francia, 52 min

ore 16 **Proiezioni**
RISTORAZIONE, CUCINA II / *COOKERY AND COOKING II*

Italia **Allo sbarco**
Benedetto Parisi, 2002, Italia, 13 min

Finlandia **Keittiön Puolella / La Cuisine Finlandaise**
Jaana Puhakka, 2001, Finlandia, 54 min, 30 sec

Indonesia **My Bisnis Is Soup**
Karin Klenke, Sebastian Eschenbach, 1993, Germania, 25 min

Regno Unito **A Love Supreme**
Nilesh Patel, 2001, Regno Unito, 9 min, 11 sec

ore 21 **Proiezioni**
FUORI CONCORSO / *OUT OF COMPETITION*

Taiwan **Mangiare, bere, uomo, donna**
Ang Lee, 1994, Stati Uniti, 123 min
Cast: Sihun Lung, Kuei-Mei Yang, Chie-Lien Wu

MERCOLEDI 4 DICEMBRE

ore 9,30 **Proiezioni**
RITUALI / *RITUALS*

Yugoslavia Serbia **Dazd Nam Dnes / Give Us Our Daily Bread**
Vladimir Perovic, 2001, Yugoslavia, Serbia, 19 min, 10 sec

Macedonia **Vo imeto na Gospod / In the name of God**
Vladimir Bocev, 2001, Macedonia, 9 min

Rep. di Tuva Confed. Russa **Spirit and Flesh of My Land**
Andrei Chymba e Dina Oiun, 2002, Russia (Tuva), 15 min

RETROSPETTIVA / *RETROSPECTIVE*

Italia **La cena di San Giuseppe**
Giuseppe Ferrara, 1963, Italia, 11 min

FESTE DI CIBO / *FOOD FEASTS*

Italia, Sardegna **Nostra Sennora de Baluvirde / La festa come dono**
Felice Tiragallo e Giannetta Murru Corriga, 2002, Italia, 33 min

Italia, Sardegna **"Fae e laldu"**
Fiorenzo Serra, 2002, Italia, 29 min

ore 16,00 **Tavola rotonda, dibattito** / *Round table, debate*

Pratiche alimentari e struttura sociale

Alimentary practices and social structure

Presiede / *Chaired by*

Alberto Mario Cirese

Introducono i temi / *Introducing the themes*

Giulio Angioni
Università di Cagliari

Pietro Clemente
Università di Firenze

Fuori concorso / *Out of Competition*

Conversazioni con Alberto Mario Cirese
Riccardo Putti, Eugenio Testa, 2001, Italia, 38 min

ore 21 **Proiezioni**

Fuori concorso / *Out of Competition*

Stati Uniti d'America **Meat**
Frederick Wiseman, 1976, USA, 113 min

Giovedi 5 Dicembre

ore 9/19 **Escursione / Excursion**

Visita al / *Visit to*

Museo delle Tradizioni Agroalimentari di Siddi (Cagliari)

Venerdi 6 Dicembre

ore 9,30 **Proiezioni**

Fuori concorso / *Out of Competition*

Cibo all'ISRE
1976/1998, 120 min

Cibo e identità sociale I / *Food and Social Identity I*
Retrospettiva / *Retrospective*

Belgio **Les Gestes du Repas**
Luc de Heusch, 1958, 27 min

Olanda **Kleine Italie in Delft / Piccola Italia a Delft**
Tonino Boniotti e Lucia Argiolas, 2001, Olanda, Italia, 39 min, 57 sec

ore 16 **Proiezioni**

Cibo e identità sociale II / *Food and Social Identity II*

Stati Uniti d'America **Yum Yum Yum!**
Les Blank, 1990, USA, 31 min, 3 sec

Francia **Le repas des ancêtres**
Néna Baratier, 1994, Francia, 26 min

Nepal **We Have the Same Kind of Blood**
Berit Madsen, 2001, Danimarca, Nepal, 41 min

Francia **Le mains dans le plat**
Néna Baratier, Nouri Bouzid, 1995, Francia, 26 min

ore 21 **Proiezioni**

Retrospettiva / *Retrospective*

Francia, Africa **Genèse d'un repas**
Luc Moullet, 1980, 117 min

Sabato 7 Dicembre

ore 9,30 **Proiezioni**

Cibo e identità sociale III / *Food and Social Identity III*

Israele **Choice and Destiny**
Tsipi Reibenbach, 1993, Israele, 118 min

Francia **Nourriture divine**
Mary Stephen, 1996, Francia, 21 min

ore 16 **Cerimonia di premiazione**

Prize giving ceremony

ore 17 **Chiusura della manifestazione**

Closing of the festival

* Copia proveniente dalla Scuola Nazionale di Cinema – Cineteca Nazionale.
This is a copy coming from the Scuola Nazionale di Cinema – Cineteca Nazionale

** Edizione restaurata a cura della Scuola Nazionale di Cinema – Cineteca Nazionale.
This film was restored by the Scuola Nazionale di Cinema – Cineteca Nazionale

INDICE
INDEX

Giuseppe Chines

9 PREFAZIONE
10 PREFACE

Alberto Mario Cirese

11 BREVE MEMORIA DI CIBI TRA MOLISE E SARDEGNA
13 BRIEF MEMORIES OF FOOD BETWEEN MOLISE AND SARDINIA

Marc Henri Piault

15 NOURRITURES… ?
18 NOURRITURES… ?

23 I FILM

Paolo Piquereddu

24 NOTA
26 NOTE

29 IN CONCORSO / IN COMPETITION

71 RETROSPETTIVA / RETROSPECTIVE

FUORI CONCORSO / OUT OF COMPETITION

103 INDIRIZZI / ADDRESSES

107 PROGRAMMA / PROGRAMME